ISSN 1814—4357

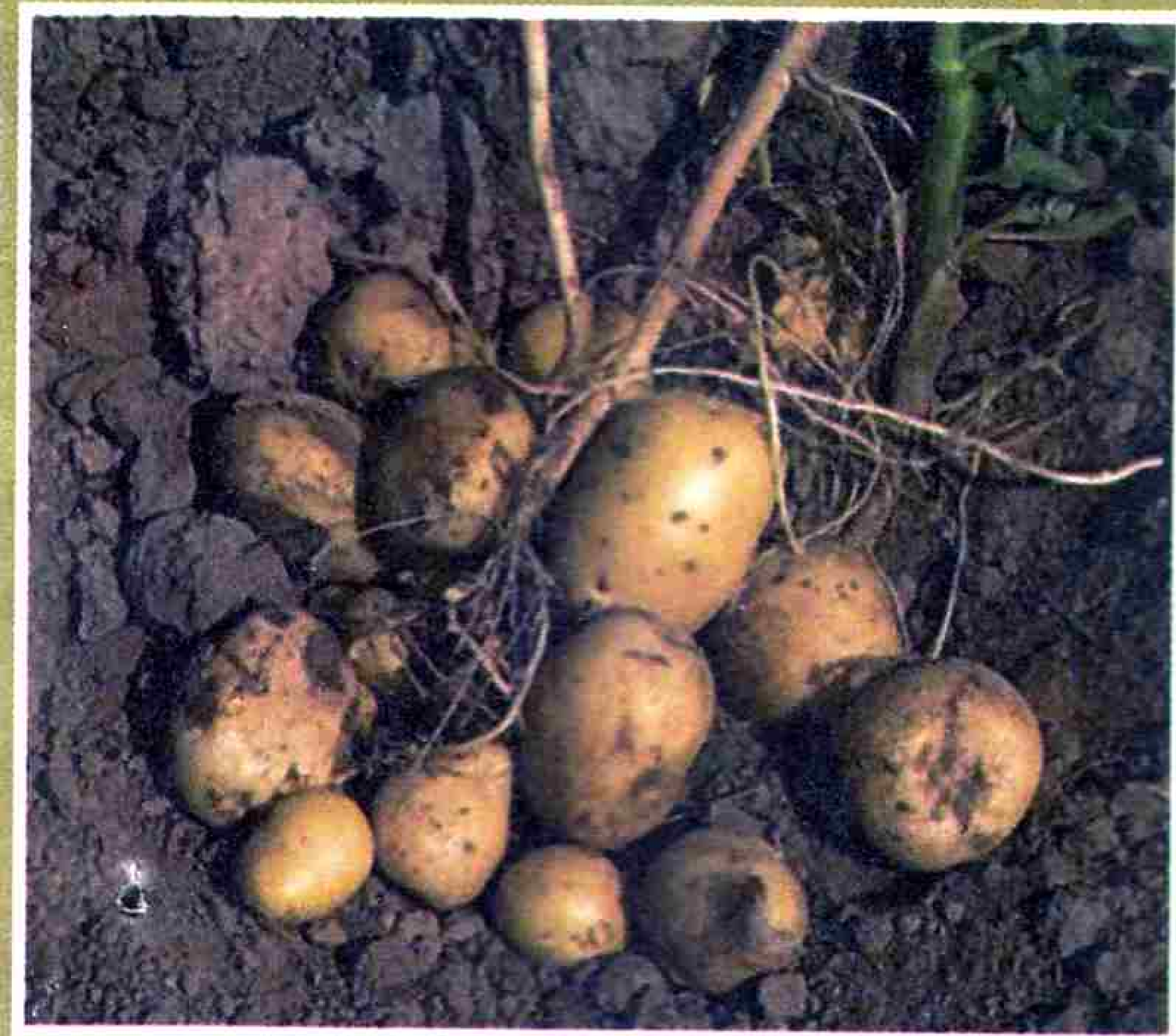
Дачникам
садівникам
городникам

Всеукраїнський щомісячний журнал

ДІМ • САД • ГОРОД

Передплатний індекс 74142

№10 жовтень 2010



Як рятувати картоплю

Лікуємося квасолею

Смакуємо цвітну капусту

Спеціалізована виставка-ярмарок "САД. ГОРОД. УРОЖАЙ–2010"

Як ми вже інформували у попередніх номерах журналу, **колективне підприємство "Дім, сад, город" та редакції журналів "Дім, сад, город", "Пасіка", "Квіти України", "Виноград. Вино", "Календар садівника і городника", "Будьмо здорові", "Туризм сільський зелений", "Чумацький шлях" та "Яблунька"** запрошують садівників, городників, квітникарів, пасічників, виноградарів, забудовників, любителів історії рідного краю та сільського зеленого туризму; шанувальників здорового способу життя до участі на стенді **"Дім, сад, город"** спеціалізованої виставки-ярмарку **"САД. ГОРОД. УРОЖАЙ–2010", яка відбудеться 14–16 жовтня 2010 р. на території Національного комплексу "Експоцентр України" (м.Київ, проспект Глушкова, 1).**

Під час виставки ви зможете обмінятися досвідом, отримати консультацію та пораду з перших вуст відповідних фахівців, взяти участь як у роботі самої виставки-ярмарку, так і у її діловій частині.

Отже, запрошуємо взяти участь у роботі стенду Дім, сад, город" спеціалізованої виставки-ярмарку **"САД. ГОРОД. УРОЖАЙ–2010".**

Тематичні розділи:

- ❖ Практичний та науковий потенціал у галузі садівництва, овочівництва, виноградарства, бджільництва, здорового способу життя та розвитку несільськогосподарських видів діяльності на селі.
- ❖ Технології вирощування. Органічні та натуральні продукти: органічне сільське господарство, гастрономія, натуральна косметика, фітопрепарати.
- ❖ Садівництво і овочівництво: селекція, агрохімія, садивний матеріал, насіння і декоративні рослини.
- ❖ Продукція плодоовочівництва.
- ❖ Квіти та квітникарство. Флористика. Ландшафт і дизайн.
- ❖ Особисті селянські та фермерські господарства.
- ❖ Міні-техніка, садово-городній та господарський інвентар. Обладнання для переробки сільськогосподарської продукції.
- ❖ Малі архітектурні форми: лазні, сауни, басейни. Екологічні будинки: збірні будинки: дерев`яні, фінські, зруби, каркасно-щитові, будівельні та оздоблювальні матеріали.
- ❖ Альтернативні види енергії.
- ❖ Системи водоочищення та опалення.
- ❖ Захист навколишнього середовища та утилізація сміття.
- ❖ Предмети інтер'єру, екологічні меблі.
- ❖ Пивоварні, коптильні.
- ❖ Кухонна техніка, посуд, інструменти тощо.
- ❖ Народні вироби та сувенірна продукція.
- ❖ Сільськогосподарські обслуговуючі кооперативи, центри дорадчих послуг, громадські організації.
- ❖ Міжнародні та українські проекти, благодійні організації.
- ❖ Спеціалізована література.

Також запрошуємо взяти участь у діловій частині виставки-ярмарку:

14 жовтня 2010 року 10:00–17:30 робота виставки.
Презентація підприємств і фірм на стендах та відкритих майданчиках.

Семінар: **"Ало, ми шукаємо агента! Системи зрошення. Обладнання для виробників садивного матеріалу"**, Арі-Ян Бруре, директор підприємства "Бруре Хортитех БВ" (Нідерланди) і Флор фан Сшейк Компанія, директор підприємства "Floor van Schaik" (Нідерланди).	11:00–13:00 конференц-зал павільйону №2
Науково-практична конференція: "Школи-тренінги з актуальних питань сільськогосподарського виробництва", Кальна-Дубінюк Тетяна Прокопівна, завідувач кафедри аграрного консалтингу та сервісу ННІ післядипломної освіти Національного університету біоресурсів та природокористування України.	13:30–15:00 конференц-зал павільйону №2
Семінар: **"Європейська практика розвитку ринку традиційних продуктів для України"**, Левченко Олег Васильович, виконавчий директор Подільської агенції регіонального розвитку.	15:00–16:00 конференц-зал павільйону №2
Семінар: "Сільський зелений туризм – додатковий дохід власника особистого селянського господарства", Васильєв Володимир Павлович, голова Спілки сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні. **Семінар: "Підготовка пасіки до зимівлі"**. Приймак Георгій Михайлович, науковий співробітник Інституту бджільництва ім.Прокоповича. **Семінар: "Пасіка без шкідників"**, Веригін Іван Петрович, пасічник.	16:00–17:30 конференц-зал павільйону №2

15 жовтня 2010 року 10:00 –17:30 робота виставки.
Презентація підприємств і фірм на стендах та відкритих майданчиках.

Семінар: "Сучасні сорти троянд в озелененні та ландшафтному дизайні", Ковальчук Ірина, представник французької фірми "МЕЙЯН".	11:00–12:00 конференц-зал павільйону №2
Семінар: "Мікродобрива "НАНОМІКС" у світлі застосування високих технологій XXI ст.", Чувурін Юрій Вікторович, директор ТзОВ "НАНОМІКС".	12:00–13:00 конференц-зал павільйону №2
Семінар: "Плоскоріз Фокіна. Основа органічного землеробства", Шпелюк Руслан Валерійович, фахівець Клубу органічного землеробства.	13:30–15:00 конференц-зал павільйону №2
Семінар "Багатоярусні теплиці типу "Суперкліматрон", Мурачов Анатолій Іванович, президент координаційного центру "Безпека ЛТД".	15:00–17:00 конференц-зал павільйону №2

16 жовтня 2010 року 10:00 –16:30 робота виставки.
Презентація підприємств і фірм на стендах та відкритих майданчиках.

Семінар: "Зберігання продукції садівництва в осінньо-зимовий період", Лисанюк Віктор Григорович, директор дослідного господарства Інституту садівництва (м.Київ), за участю автора та ведучого програми на українському радіо "У саду і на городі" Довнича Миколи Кузьмовича.	12:00–14:00 конференц-зал павільйону №2

Увага! Підходьте до стенду Зеленого господарства НК "Експоцентр Україна"!

14 та 15 жовтня 2010 р. будуть надані **консультації з підготовки зелених насаджень до зими,** Бодяка Алла Юріївна, завідувач оранжереї НК "Експоцентр України"

Заявки на участь у роботі виставки-ярмарку подавати на адресу організатора експозиції "Дім, сад, город":
КП "Редакція журналу "Дім, сад, город" (на конверті зазначати "виставка ДСГ")
03680, м. Київ, вул.Академіка Заболотного, 19 або 04209, м.Київ, а/с 4, Васильєву В.П.
тел/факс 044 223-38-17, 222-93-17, 067-252-10-12; *e-mail: vgt@i.com.ua, www.dimsadgorod.com*

Прості способи отримання здорового насіння картоплі

Виродження рослин – процес біологічний, він залежить від багатьох факторів. Головні з них – це стійкість рослин до вірусних хвороб, особливості їхньої природи та екологічні чинники (умови вирощування і клімат). Найбільше зазнають виродження культури з вегетативним розмноженням і з-поміж них – картопля. Схильність до виродження й зниження врожаю та його якості зумовлюють необхідність проведення періодичних сортопоновлень або сортозаміни добірним насінням, що мали б здійснювати відповідні спеціалізовані установи. У недавні часи це якось робилося. Однак із падінням колгоспної системи та приватизаційними процесами в аграрній сфері на сьогодні незрозуміло, хто створює і виробляє здорове (елітне) насіння картоплі не лише для нечисленних фермерських та колективних господарств, які займаються цією громіздкою і "незручною" культурою, але й для масових виробників, якими є власники присадибних ділянок і дачники. Тому в даній публікації я наведу прості й зрозумілі способи формування здорового насіння бульб картоплі в умовах будь-якого господарства, а також висловлю деякі думки, важливі для розуміння даної проблеми.

Практика та народний досвід свідчать, що нерідко десятиріччями вдається підтримувати високу продуктивність певних видів рослин без сортопоновлення чи сортозаміни. Щодо культури картоплі, то біологічно вона має великі можливості самозбереження та самовідновлення, і їх треба вміти використовувати. Ці можливості залежать від вищезазначених факторів, але найбільше – від дотримання певних вимог до насінництва. Найголовніші з них – це звільнення посівів від хворих рослин на ранніх етапах розвитку. Такі рослини, уражені переважно вірусними захворюваннями, як правило, відстають у рості, можуть мати не властиві для даного сорту ознаки у вигляді різних деформацій куща, листків, зміни їхнього забарвлення тощо. А тому їх легко помітити, викопати й винести за межі поля.

Залежно від стану посіву частка вибракуваних рослин може бути різною. У помірному, достатньо вологому кліматі західних областей чи Полісся України рослин із ознаками захворювання, як правило, не більше 1–2%. Головне – вчасно їх ліквідувати, щоб запобігти зараженню здорових. Якщо рослин з ознаками виродження 1/4–1/3 або більше від загальної кількості, а є бажання зберегти сорт, то проводять так званий масовий добір. Тобто, коли врожай вже сформований, а бадилля ще зелене і добре помітні типові для даного сорту та здорові рослини, їх викопують і затарюють у мішки чи ящики. При цьому роблять це тоді, коли вже спадає літня спека (кінець серпня – початок вересня).

Також звертають увагу на характер врожаю бульб: необхідно, щоб під кущем була відповідна кількість нормальної величини й форми, без дефектів (веретеноподібності і спотворень) та хвороб бульб. Врожай сумнівних кущів зсипають окремо і використовують на інші потреби. Насіннєвий матеріал, включно з дрібними бульбами, розкладають тонким шаром (або періодично перемішують) для просихання-прозеленення не під прямим сонячним світлом. Тривалість цієї процедури за вологого літа може бути 3–4, а посушливого – 2–3 тижні. Після цього бульби закладають на постійне зберігання.

Якщо не вдалося виконати описані вище насінницькі заходи, то відповідні добори кращих рослин можна робити під час осіннього збирання за характером врожаю кущів. Так само відібраний матеріал розкладають для просихання-прозеленення, лише тривалість його можна подовжити на 7–10 днів. У цьому випадку також буде забезпечено певний ступінь оновлення насіння, а насінницьку роботу продовжують наступного року.

У будь-якій кліматичній зоні України вчасне знищення (скошування) зелених рослин картоплі за нормального врожаю бульб у поєднанні з післязбиральним витримуванням їх на світлі сприяє значному оздоровленню насіннєвого матеріалу. Це пояснюють тим, що під час скошування рослин інфекція вірусних та інших хвороб не переходить із бадилля у бульби. Навряд чи таке пояснення є вичерпним, але ефект оздоровлення насіння тут наяву. За рахунок цього заходу можна досягти приріст врожаю 50% і навіть більше. У рослин з такого насіння зникають симптоми м'яких мозаїк (X-, S-віруси картоплі та інші), як і скручування листя (L-вірус), та значно менше проявляються зморшкувата і смугаста мозаїка (різні штами У-віруса). Слід додати, що у випадку високих температур та сухості повітря у післязбиральний період у середовищі, де розміщено садивний матеріал, створюють штучну вологість, а також зменшують час витримування бульб на світлі до двох тижнів.

Навесні під час підготовки для садіння бульби перебирають, відкидають уражені хворобами й ушкоджені, а також із ниткоподібними паростками. Дату початку і тривалість прогрівання бульб перед садінням встановлюють так, щоб не переросли паростки у нижній частині насипу, бо це спричиняє нерівномірність сходів та інші небажані явища. Для цього приблизно розраховують період спокою бульб, температуру приміщення, де прогрівається посадковий матеріал, і термін садіння, тримаючи цей процес під контролем.

Які сорти вирощувати? Безперечно, що високопродуктивні по роках і які задовольняють вимоги щодо якості. В даний час в Україні існує понад 200 сортів, які є в культурі у різних регіонах. Існує хибна думка, що нові сорти завжди кращі. Насправді кращими будуть ті, які зарекомендували себе у специфічних умовах вашого господарства і за ваших індивідуальних підходів до даної культури. Сучасна селекція картоплі ведеться на максимальну врожайність у поєднанні з крохмалистістю та іншими ознаками, стійкістю до хвороб і т.п. Створений сорт має бути конкурентноспроможним за всіма показниками щодо сортів-стандартів. Згодом з`ясовується, що лише поодинокі нові сорти є довговічними і життєздатними у виробництві. Тому кожен господар повинен пропустити через свої руки чимало сортів, щоб відібрати потрібні, застосовуючи, звичайно, наведені вище методи оздоровлення насіння. Немає ідеальних сортів, тому їхні недоліки треба вміло нейтралізувати. До сортів довгожителів, наприклад, можна віднести: ранні і середньоранні Повінь, Бінтьє, Сатурна, Невський; з-поміж середньостиглих – Луговський, Санте, Синьовічка; з-поміж середньопізніх – Дезіре, Горлиця. Але цим список не обмежується.

Картопляне поле, яке уражене нематодою

Віднедавна серйозною загрозою для картоплярства стала картопляна нематода (глободероз) – мікроскопічний черв'як, що уражує кореневу систему. При накопиченні шкідника на плантації утворюються локальні вогнища ("залисини") різних розмірів, де рослини сильно відстають у рості й на їхніх коренях можна помітити жовто-коричневі або світлі крупинки, що нагадують дрібне просо. Це відмерлі самки з яєчками всередині – цисти, які надзвичайно живучі. З них за сприятливих умов (температура грунту 15–20°С) виходять личинки, які оселяються на коренях та перетворюються на самок, і цикл повторюється. Люди помилково приймають наявність глободерозу за інші причини слабкості рослин.

Заходи боротьби з нематодою в даний час – це сівозміна та нематодостійкі сорти. Щодо сівозміни, то на те саме поле (ділянку) картоплю слід повертати через п'ять років, тобто, потрібна п'ятипілка. в разі виявлення вогнищ нематоди не можна також вирощувати картоплю після її родичів – баклажанів, помідорів та перців. На присадибних ділянках і городах дотриматися нормальної сівозміни неможливо, але дво- чи трипілка – цілком реальна. Крім того, вирощують нематодостійкі сорти. В цілому на сьогодні в арсеналі виробників є багато нематодостійких сортів. Це, зокрема, Повінь, Пролісок, Санте, Обрій, Діамант, Слов'янка, Фантазія, Левада та ін. Також після закупівлі нового садивного матеріалу бульби необхідно акуратно помити і знезаразити, а воду злити у безпечне місце.

Оздоровлення картоплі на насіння здійснюють і шляхом вирощування рослинок у пробірках на штучному поживному середовищі в стерильних умовах, куди поміщають тонкий зріз верхівкової меристеми. Вважають, що лише наймолодша тканина з точки росту є безвірусною. Даний метод дорого коштує, потребує спеціальних лабораторій та кваліфікованого персоналу. Оздоровлення картоплі цим методом не набуло поширення, незважаючи на створення у свій час мережі лабораторій по всій Україні, які сьогодні нібито відновлюють свою роботу.

Основною причиною слабкої ефективності оздоровлення в штучних умовах при переході рослин у відкрите середовище є дуже швидкі темпи виродження знижених пробіркових рослин, що практично зводить нанівець всю копітку роботу. Потрібно розробити систему для оперативного використання сильних пробіркових клонів, що виявилися життєздатними у природних умовах, щоб на їхній основі сформувати елітне насіння. Такої системи не було раніше і немає сьогодні. Навряд чи це під силу пересічному виробнику товарної картоплі, хоча він може придбати пробіркові рослини. Тим більше, що і звичайними методами досягають високих результатів у насінництві й продуктивності культури. А оздоровлення через меристему може мати специфічне застосування.

Неможливо охопити всі питання, що стосуються насінництва картоплі, у невеликій публікації, тому автор відповість на питання читачів через журнал, якщо у цьому буде потреба.

І.Д. Когут,
науковець-селекціонер,
викладач Немішаївського агроколеджу НУБіП

Дім·сад·город **№10**
2010 р.
Щомісячний виробничо-практичний журнал
Засновник і видавець — КП "Редакція журналу "Дім, сад, город"
Зареєстрований Міністерством інформації України, серія КВ, №3536 від 23.10.98 р.
Видається з січня 1989 р.

Сорт Вітара мене порадував

Хочу поділитися досвідом, як я отримав гарну картоплю, коли посадковий матеріал був завбільшки з волоський горіх. Навесні 2008 р. я розжився сортом картоплі Вітара. Спершу мене здивувало те, що картопля була дуже дрібненька. Та все одно купив 10 таких картоплин по 1 грн. за штуку. Звичайно, я ризикував, але сумнів перемогли впертість та рішучість. А ще було цікаво, що ж воно виросте, адже вперше мав справу з таким мініатюрним посадковим матеріалом.

Коли настали теплі дні, проростив картоплю в хаті на вікні за температури +18+20°С. Через декілька днів з\`явилися паростки. А на деяких бульбах навіть по два, тож їх я перерізав навпіл і свіжий зріз посипав деревним попелом. Таким чином мав уже 16 картоплин.

Коли настав час садіння, ретельно підготував ґрунт і під лопату в кожну лунку сипав з пригорщу попелу та клав картоплю. Не кидав, а клав ніжно так і просив у Бога допомоги. Мушу зауважити, що земля не була угноєна, бо його у мене не було.

Перед посадкою картоплю замочував у настої з лушпайок цибулі (я взимку їх зі здорової цибулі зберігаю, щоб використати навесні). Адже вони містять мікро- та макроелементи, корисні для рослин, і перешкоджають розмноженню городніх шкідників.

До речі, насиченим розчином цибулиння я обприскую яблуні від плодожерки. Здоров\`ю не шкодить, а користі багато. Кущі смородини теж ним обробляю, додаючи трохи господарського мила.

Оті 16 кущів Вітари я посадив окремо від інших рослин. Сходи були дружними, здоровими. В нашому регіоні літо видалося посушливе. Хвилювався, звісно, як-то воно буде. Хоча була можливість поливати, але не поливав, хотів довідатися, як новий сорт витримає посуху.

Колорадського жука збирав вручну, не хотілося "хімічити". Цвіла картопля гарно, рясно. Двічі за літо підгорнув, прополов. Більше ніяких препаратів не використовував, навіть проти фітофтори. Експериментував. З нетерпінням чекав осені. Спокуса була підрити хоча б один кущ: що ж воно там є? Але втримався.

І ось нарешті на початку вересня прийшов час копати картоплю. Хвилювався страшенно. Почав з Вітари. Ви не повірите: із 16 кущів я накопав три 15-літрових відра бульб. Радів, як мала дитина. Шкода, що не маю фотоапарата. Картопля вся рівненька, без глибоких вічок, м\`якуш білий. В кущі до 18–20 бульб середнього розміру. І головне – розварюється гарно, хоча вода у нас жорстка. Шкода тільки, що мало посадив. Але я її всю до єдиної зібрав окремо і буду й далі розмножувати. Правду кажуть: "Мал. золотник, да дорог".

Б.П. Нечипорук,
ветеран праці,
Черкаська обл.

Консультує спеціаліст

Як рятувати картоплю?

Я живу в селі, маю десять соток городу. Сіяв жито, пшеницю, овес, а потім посадив картоплю. Вродила гарно, але всі бульби в парші, уражені дротяником, гидко в руки взяти. Агрономи порадили мені 5 років не саджати на цьому місці картоплю.

Через 5 років знову посадив картоплю. Вродила дрібна і ще більше в парші та дротянику, ніж раніше. Така біда і в сусідів. Усі ці роки земля гуляла. А ще сіяв гірчицю, дискував, але результату не одержав.

Перед садінням картоплю обробляв препаратом Престиж, сипав у ямки по половині столової ложки деревного попелу, та все марно.

Порадьте, що робити далі.

А.С. Гашпоренко,
с. Мих. Рубежівка Києво-Святошинського р-ну Київської обл.

Обовязково віддайте бульби до фахівця із захисту рослин (поблизу вас у Києві є Інститут захисту рослин на вул. Васильківській, 33), аби точно визначити, який саме це вид парші, адже на картоплі її може бути аж 5 видів.

Лише, визначивши, проти якої саме боротися, вже можна точно вказати препарати проти тієї, що у вас (не виключено, що цього року вона інша, ніж була раніше, адже 2009 рік був нетиповим). Все ж наведемо препарати для усіх випадків. Наприклад, і проти дротяників, і проти ризоктоніозу ефективно діє широко відомий Престиж.

З-поміж препаратів проти дротяника дозволені для роздрібного продажу Громобій (внесення в ґрунт) та Каліпсо (фірми "Bayer") – ним обприскують у період вегетації за особливо значного поширення шкідника. Розвивається цей шкідник на ґрунтах, засмічених пирієм (він є й у вас). Тож особливо ретельно видаліть його. Для цього краще взяти тризуб, що ефективно вичісує корені, які ростуть у горизонтальному напрямку.

Правильно й те, що дискуєте город: диски подрібнюють кореневища, тільки потім треба добре переорати їх із передплужником, що загортає пласт на глибину, з якої ці частки вже не зійдуть (та й вичісувати надалі коріння).

Навіть після цього потрібно вручну тризубом систематично вибирати кореневища, і не один рік, інакше згодом сходи зведуть нанівець зусилля багатьох років. Лише, знищивши пирій, можна подолати й дротяника одним з вищенаведених препаратів.

Тож у будь-якому випадку знайдіть агронома із захисту рослин, який допоможе вам визначити вид парші та рекомендувати ефективні препарати проти неї.

Ю.В. Слєпцов

Захисні заходи проти хвороб моркви

До них відносяться загальні заходи, пов'язані з оздоровленням культури взагалі, і спеціальні, спрямовані на обмеження або запобігання розвитку окремих хвороб під час вегетації рослин та зберігання коренеплодів.

Найбільш радикальним, економічно вигідним і екологічно чистим заходом захисту моркви від хвороб є створення й впровадження у виробництво стійких сортів та гібридів. Їх використання повністю виключає застосування пестицидів на моркві, суттєво зменшує втрати врожаю під час зберігання. Підвищеною стійкістю до альтернаріозу характеризуються сорти і гібриди моркви: Вереснева, Балтімор F_1, Долянка, Купар F_1, Веста F_1; до фомозу – Нантська харківська, Купар F_1; Канада F_1, Флайові; до борошнистої роси – Оленка, Шантене сквирська; до білої гнилі – Нантська харківська, Вітамінна 6, Скарла, Каротан; до сірої гнилі – Шантене сквирська, Нантська харківська, Регульська, до мокрої бактеріальної гнилі – Віта-Лонга, Розал.

Значну роль у захисті моркви від хвороб відіграє дотримання правильної сівозміни. Кращими попередниками для неї є зернові та зернобобові культури, зайнятий пар, рання картопля, огірок, цибуля. Повертати моркву на попереднє місце рекомендується не раніш ніж через 5–6 років.

Найбільш лежкі коренеплоди моркви отримують на чорноземних, добре окультурених ґрунтах. Заслуговує на увагу вирощування її на заплавах річок, на ділянках з більш легкими супіщаними слабопідзолистими ґрунтами, які характеризуються високим вмістом органічних речовин, достатньою аерацією та водопроникністю. Слід пам'ятати, що на ґрунтах, в орному шарі яких є не менше 17% кисню, коренеплоди моркви формуються з міцними покровами і майже не уражуються збудниками мокрих і сухих гнилей. На більш важких ґрунтах підвищення вмісту кисню можна досягти за рахунок розпушування міжрядь.

Для формування лежкого врожаю слід забезпечити оптимальний поживний режим ґрунту. При удобренні моркви органічними добривами свіжий гній рекомендується вносити лише під попередник, тому що він сприяє інтенсивному ураженню коренеплодів різними видами гнилей. Мінеральні добрива доцільно вносити у збалансованих нормах згідно з даними агрохімічного аналізу ґрунту. Слід пам'ятати, що лежкість коренеплодів моркви більшою мірою залежить від агротехніки їх вирощування. Фосфорні, і особливо калійні добрива підвищують стійкість коренеплодів до збудників сухих та мокрих гнилей. Надлишок азотних добрив, навпаки, підвищує їхню сприйнятливість до хвороб. Надлишок усіх добрив призводить також до посилення ураження коренеплодів гнилями під час зберігання. Моркві для росту й розвитку потрібні ґрунти з нейтральною або слабокислою реакцією. З метою зниження ураження коренеплодів повстяною та іншими видами гнилей кислі ґрунти слід вапнувати з урахуванням результатів агрохімічного аналізу ґрунту.

Для сівби необхідно використовувати лише каліброване насіння, зібране від здорових рослин. Калібрування забезпечує відбір найбільш виповненого, добре визрілого насіння. Якісний кондиційний калібрований посівний матеріал можна отримати в домашніх умовах шляхом розділення насіння за фракціями в 3–5%-ному розчині кухонної солі або 2%-ному розчині аміачної селітри. Насіння висипають у розчин солі і впродовж декількох (3–5) хвилин перемішують до повного змочування. Для висіву в ґрунт залишають велике насіння, яке опустилося на дно. Дрібне насіння, що плаває на поверхні, непридатне для сівби, воно щупле, деформоване, як правило, уражене різними збудниками хвороб, тому його збирають і знищують.

Проти зовнішньої та внутрішньої інфекції слід використовувати термічне або хімічне знезараження насіння. Термічне знезараження проводять у сушильній шафі за температури 50–52°С протягом двох діб.

Для протруєння насіння можна використати також водний розчин формаліну (1:300). Цей захід здійснюють не раніш ніж за 1–2 доби до висіву насіння, обов'язково з наступним двогодинним його томлінням під плівкою або брезентом. Пари формальдегіду токсичні для поверхневої інфекції багатьох збудників хвороб моркви.

З метою підвищення стійкості проростків моркви до збудників інфекційних захворювань та отримання ранніх і дружних сходів за 3 тижні до оптимальних строків сівби рекомендується проводити яровизацію вологого насіння моркви шляхом замочування його у воді (1л води на 1 кг насіння). Після замочування насіння у воді його витримують на вологій мішковині в ящичках протягом 4–5 діб, перемішуючи декілька разів на добу. При з'явленні 3–5% насінин, які наклюнулися, ящики з насінням переносять у холодильник і зберігають за температури 0°С. Перед висівом насіння необхідно просушити до сипкого стану.

Щоб забезпечити дружні сходи моркви, підвищити стійкість рослин до хвороб, необхідно своєчасно проводити роботи по закриттю вологи, передпосівному обробітку ґрунту, в оптимальні строки висівати насіння й висаджувати насінники. Ранні строки сівби сприяють підвищенню стійкості рослин до інфекційних захворювань. Оптимальна глибина загортання насіння – 1,5–2,5 см, норма висіву залежно від сорту чи гібриду – від 3,5 до 6 кг/га.

Догляд за посівами полягає у проведенні досходового боронування або розпушування міжрядь. Лежкість коре-

неплодів буде триваліщою, якщо вологість грунту протягом вегетації рослин була в межах 80% від повної вологоємкості.

Своєчасне збирання коренеплодів забезпечує тривалу лежкість під час зберігання. Збирають моркву, як правило, коли починається природне відмирання листків і добре зміцнилися шкірні покриви коренеплоду. Настання технічної стиглості у моркви чітко не простежується. Тому на практиці орієнтуються по сорту, гібриду або по сумі температур (+2000–2100°С). Температура ґрунту під час їхнього збирання має бути не вище 5°С, за більш високої температури коренеплоди погано зберігаються.

Якщо моркву вирощують на середньосуглинкових чи суглинкових грунтах, для зміцнення шкірних покривів коренеплодів потрібно за 10--15 днів до збирання врожаю провести розпушування ґрунту. Коли культуру вирощують на поливі, за 3 тижні до початку викопування коренеплодів його припиняють.

У процесі збирання, транспортування та закладання коренеплодів на зберігання їх слід оберігати від травмування, тому що навіть за незначних механічних пошкоджень вони загнивають у сховищах в першу чергу і являють собою первинні вогнища інфекції. Найчастіше травмуються коренеплоди з низьким вмістом клітковини. Слід також пам'ятати, що коренеплоди моркви дуже повітропроникні, що призводить до швидкого їх в'янення під час збирання врожаю й інтенсивного ураження збудниками мокрих та сухих гнилей під час зберігання. Після збирання моркву не можна тривалий час тримати в теплому приміщенні, тому що коренеплоди швидко в'януть і втрачають здатність протистояти проникненню збудників хвороб. Коренеплоди слід поступово охолодити і закласти на тривале зберігання.

Зберігати коренеплоди потрібно за температури 0...+1°С і відносної вологості повітря 88–90%. Слід пильнувати, щоб температура у сховищах була постійною і не коливалася. При відносній вологості 90% достатньо зниження температури на 2°С, щоб настала точка роси. У такому випадку коренеплоди у сховищах стають мокрими, що сприяє інтенсивному ураженню їх гнилями. Необхідно пам'ятати, що зниження температури на 1°С призводить до зростання відносної вологості на 5%. Способів зберігання коренеплодів моркви є багато: у буртах, траншеях, у ящиках з піском, у целофанових пакетах, насипом, у стаціонарних сховищах. При зберіганні невеликих партій коренеплодів найменші втрати від гнилей спостерігаються у поліетиленових пакетах, середні – при перешаруванні коренеплодів вологим піском чи торфом і найбільші – при зберіганні коренеплодів у ящиках.

Ефективним заходом проти гнилей є пересипання товарних коренеплодів перед їх закладанням на зберігання вапном-пушонкою чи крейдою із розрахунку 1,5–2,0 кг/ц, особливо у випадку, коли вони не будуть перешаровані вологим (40–50%) піском або торфом. Невеликі партії можна зберігати глинуванням. У густу суспензію глини занурюють коренеплоди, після чого їх кладуть у ящики на зберігання. Після висихання глиняна кірка стає надійним захистом коренеплодів від в'янення і механічним бар'єром від збудників інфекційних хвороб.

Деякі автори пропонують зберігати коренеплоди з періодичним зрошенням. У перші три тижні їх зрошують 2–3 рази на добу протягом 15 хвилин за температури води 1°С. У наступний період зрошують через кожні 2–3 дні. Така технологія зберігання обмежує розвиток хвороб на коренеплодах, підвищує їхню якість. Інтенсивного вентилювання коренеплоди моркви не витримують, але під час зберігання необхідно проводити обмінне вентилювання з питомою подачею 50–60 м^3 за годину. За такої технології коренеплоди менше уражуються гнилями.

Слід прийняти до уваги, що коренеплоди ранньостиглих сортів і гібридів моркви гірше зберігаються, ніж середньостиглих і пізньостиглих. Таким чином, щоб зберегти урожай коренеплодів з мінімальними втратами й одержати здоровий насіннєвий матеріал, необхідно дотримуватися таких заходів:

- Потрібно дбайливо відбирати на насінники лише здорові коренеплоди. Маточні коренеплоди з ознаками ураження фомозом, альтернаріозом, білою, сірою та іншими гнилями слід вибраковувати як перед закладанням їх на зберігання, так і після зберігання перед висаджуванням у ґрунт.
- Ретельне очищення, провітрювання, побілка, просушування і дезінфекція сховищ. Пісок, який був використаний в минулому році для перешарування коренеплодів моркви, необхідно видаляти із сховища, тому що в ньому можуть зберігатися як склероції, так і грибниця збудників гнилей.
- Дотримання правильного режиму зберігання коренеплодів. У випадку вияву вогнищ гнилі їх видаляють, а місця засипають сумішшю піску з вапном-пушонкою чи крейдою.
- Під час апробації насінників слід проводити обов'язкові фітопрочистки посівів моркви. В'ялі або відмерлі рослини з ознаками ураження фомозом, альтернаріозом, різними гнилями необхідно викопати з грунту і видалити з поля.
- Проти збудників білої, сірої, повстяної, пеніцильозної гнилі ефективним заходом є пересипання маточних коренеплодів моркви перед закладанням їх на зберігання вапном-пушонкою чи крейдою, із розрахунку 1,5–2,0 кг на 1 ц коренеплодів.
- Рання посадка маточних коренеплодів. Дотримання просторової ізоляції між полями товарної і насіннєвої моркви, а також селери та інших зонтичних культур.
- У період вегетації насінників проти фомозу, альтернаріозу, церкоспорозу, стемфільозу та інших хвороб проводять профілактичні обприскування рослин дозволеними фунгіцидами.
- З метою прискорення дозрівання насіння і зменшення його зараження збудниками фомозу, альтернаріозу та інших захворювань рекомендується провести десикацію насінників моркви препаратом Реглон Супер 150 SL, в.р.к. з нормою витрати 2,0–3,0 л/га. Обприскування насінників цим десикантом проводять у період початку повної стиглості насіння в зонтиках другого порядку за вологості загальної маси насіння не більше 50%.
- Своєчасне збирання, ретельна очистка, просушування і зберігання насіння. Приорювання післязбиральних рештків моркви для прискорення їх мінералізації і зниження запасу інфекції в ґрунті.

І.Л. Марков,
професор Національного університету біоресурсів і природокористування України

Вітекс – пряна, декоративна, лікарська рослина і чудовий медонос

Вітекс, прутняк, авраамове дерево – все це назви багаторічного деревоподібного чагарнику висотою до 4 м. В Україні трапляється у дикому вигляді тільки в Криму, де зрідка росте по берегах річок і моря. Іноді його культивують як декоративну й пряну рослину. Вся підземна частина має сильний пряний гострий аромат і смак, що нагадує чорний і запашний перець. Як гостру й пряну приправу листки та плоди вітексу додають під час тушкування і смаження м'яса та овочів, у консервуванні.

Вітекс збуджує апетит, сприяє травленню подібно до перцю, тільки діє набагато м'якше. Його можна рекомендувати у харчуванні діабетиків. У Лісостепу та на Поліссі насіння вітексу не дозріває, але його з успіхом можна замінити листками й пагонами (свіжими або сухими). Крім того, підземна частина вітексу на півночі України взимку може підмерзати. В такому разі навесні кущ обрізують біля самої землі. За вегетаційний період він інтенсивно відростає, сягаючи у висоту двох і навіть більше метрів, і зацвітає.

Ця рослина дуже декоративна, її охоче відвідують бджоли, вона – чудовий медонос. Розмножують вітекс насінням (розсадою). Надалі доцільний вегетативний спосіб: частинами куща і черешками (як зеленими, так і здерев`янілими). Зелені пагони для живцювання заготовляють у липні. Черешки нарізають довжиною 15–20 см (чотири бруньки і більше). На кінцях залишають дві листкові пластинки, укорочені на одну третину. Нижню частину черешка зрізують на 1,5–2 см нижче бруньки. Висаджують у парник або в теплицю на третину довжини черешка з площею живлення 10х10 см. До осені саджанці придатні для висаджування на постійне місце. Черешки зі здерев`янілих пагонів заготовляють восени після опадання листя. Після збирання попередника під закладання плантації проводять пошарові культивації й оранку на глибину 35–40 см. Перед садінням поле боронують і культивують. Кращий строк висаджування – вересень–жовтень.

Саджанці висаджують на глибину 5–8 см нижче кореневої шийки із площею живлення 2,5 х 1,5 см. Догляд за рослинами передбачає підтримання в пухкому й чистому від бур'янів стані, підживлення мінеральними добривами.

Останнім часом наукова медицина звернулася до вітексу як до джерела фітоестрогенів. У країнах Заходу жінки давно усвідомили, що ставати старшими не означає – хворіти більше. У нас же думки про клімакс проносяться в голові подібно страшній примарі .Про це чують так багато: усі говорять про нічне потіння й припливи, спереду "маячать" загрози серцебиття, збільшення маси тіла й депресивні стани, не кажучи вже про серйозніші захворювання. Здається, що жінка в період менопаузи перетворюється на хворобливу грудку нервів з ламкими кістками: її тривожить страх стати старою й непривабливою.

Насправді все далеко не так трагічно. У дійсності клімакс не є ні хворобою, ні долею, якій жінка повинна безпорадно скоритися. Сучасна медицина сьогодні пропонує ефективні засоби, за допомогою яких клімакс можна пом'якшити й знизити ризик пов'язаних з ним захворювань . Для усунення побічних ефектів при віковому зниженні вироблення гормонів багато лікарів рекомендують своїм пацієнткам гормонозамінну терапію, тобто введення в організм недостаючих естрогенів. Тривалий час саме така терапія вважалася "універсальним жіночим джерелом молодості". Однак останнім часом множаться сумніви в доцільності тривалого застосування синтетичних гормонів. Альтернатива приходить із природи. Вже давно вчені досліджують фітоестрогени. Хоча часто ефективність їхнього застосування слабкіша, зате їхнє споживання не пов'язане з ризиком побічних ефектів, крім того, їх можна вживати з їжею.

Сьогодні вітекс є однією з найважливіших лікарських рослин для регулювання гормональної діяльності: він стимулює вироблення жовтих тіл та утворення естрогенів, які нормалізують місячний цикл у жінок.

Оскільки активні речовини вітексу погано розчиняються у воді, прийом його у вигляді чаю недоцільний. Для приготування настоянки пригорщу вітексу (насіння або сухих листків) насипте у півлітрову банку, залийте горілкою й щільно закрийте. Поставте на місяць у темне місце. Періодично струшуйте вміст банки. Для лікування приймайте мінімум півроку по 15 крапель тричі на день. Для посилення дії приймайте додатково відвар квітів конюшини лучної й додавайте у свій раціон більше страв із сої.

Чоловікам настоянку із зрілих плодів у народній медицині рекомендують як тонізуючий засіб при спермоторії та імпотенції.

К.О. Кузьменко,
вул.Київська, буд. 100, кв. 26
м. Сімферополь, Крим, 95043

ральний пил) змилися, а на дні залишилися сіро-брудні кульки.

Як згодом з`ясувалося, це був пофарбований суперфосфат. Пофарбувавши найдешевше фосфорне добриво, його продавали під виглядом нітроамофоски, у 5–10 разів дорожче. Добре, що я розібрався в цьому. А скільки простих селян були обдурені таки чином і втратили врожаї овочів? Та повернемось до запитів дописувачів, яка може бути причина недобору врожаю.

На мою думку, одна з них дуже важлива, хоча мало відома і її навіть не розглядають як варіант мізерної віддачі овочів з городу. Це – підвищена кислотність ґрунту. Для багатьох таке поняття абсолютно незнайоме: що то за кислотність? Звідки вона? Чому вона знижує врожайність?

На фізико-хімічні властивості ґрунту впливає багато факторів. І один з них – це реакція ґрунтового розчину:

Кислотність ґрунту потрібно контролювати

Після публікації кількох моїх статей та оголошень у журналі "Дім, сад, город" я отримував листи від читачів. Всім, хто потребував, надавав теоретичну допомогу, консультував, відповідав на запитання.

Як правило, одне з основних питань стосується можливості отримання пристойних врожаїв овочів, ягід. Якщо об`єднати основні запитання, то вони виглядали б так: "Чому, незважаючи на своєчасний полив, удобрення, гарні сорти, правильний догляд за насадженнями овочів (у деяких випадках – ягід) не вдається отримати більш-менш пристойні врожаї? Врожайність плодів невелика, а інколи й "нульова".

Також згадувалися і варіанти, причини недобору овочів. Це і фальсифікація насіння, засобів захисту рослин, добрив, погіршення клімату, проблеми з екологією, погодою, вплив місячного календаря та інші причини.

Виходячи з свого досвіду, згоден, що кожна з цих причин може мати місце. Я й сам неодноразово стикався з фальсифікацією та просто обманом. Неодноразово купував насіння, яке абсолютно не мало нічого спільного з написами і фото на пакетиках. Тож тепер купую при потребі насіння у спеціалізованих фірм, проте переважно найбільш цінні й рідкісні сорти помідорів, інших овочів, квітів розмножую і збираю з них насіння самостійно.

Також були випадки, коли на ринках замість засобів захисту рослин підсовували невідомі порошки. Та найбільше мене вразив епізод з фальсифікацією мінеральних добрив. Два роки тому необхідно було підживити нітроамофоскою ранні овочі. Купив на розвіс кілька кілограмів. Вдома вкинув їх у бочку з водою, щоб розчинилися, і збирався підживити овочі. Хто не знає, нітроамофоска – це комплексне добриво, яке добре розчиняється у воді. Та на моє здивування навіть через кілька годин ці рожеві гранули не розчинилися у воді. І я запідозрив: щось негаразд. Добре поколотивши, збовтавши воду у бочці, побачив, що якась рожева речовина (фарба чи міне-

вона може бути кислою, нейтральною або лужною, залежно від співвідношення існуючих у розчині іонів водню та гідроксильних груп.

Наша країна досить велика за розміром і на її території залягають найрізноманітніші типи ґрунтів. І мінеральний склад їх істотно відрізняється. Наприклад, кримські ґрунти містять багато карбонатів, тому вони мають лужну реакцію. Заплавні торф'яники з великим відсотком напіврозкладеної органіки в умовах недостатньої кількості кисню – кислі. Чорноземи центральних областей мають нейтральну реакцію. Існує ще й безліч проміжних варіантів.

Ґрунтову кислотність позначають символом pH. Чим менші показники pH, тим вища кислотність. Кислі ґрунти мають pH 4–5, нейтральні 6–6,5, лужні – більше 7. Переважна більшість культурних рослин – овочевих, зернових, ягідних, декоративних найкраще ростуть і найбільш продуктивні при нейтральній реакції ґрунтового розчину. На кислих же ґрунтах у вегетуючих рослин погіршуються обмінні процеси, фотосинтез, активність ферментів, утворення хлорофілу та інтенсивність кореневого живлення. Отож, незважаючи на догляд, добрива, полив, на кислих ґрунтах одержати високий врожай неможливо.

Для вимірювання кислотності є кілька способів.

1. Зразки ґрунту можна здати до лабораторії, вони є в кожному обласному і деяких районних центрах.

2. Це можна зробити самостійно за допомогою лакмусового паперу.

3. І в домашніх умовах за допомогою деяких речовин, що є на кожній кухні, можна,

хоча й не точно, зробити аналіз, який дасть приблизне уявлення про кислотність ґрунту.

4. Самостійно за допомогою спеціального приладу pH-тестера.

Я постійно користуюся способами № 3 і № 4, віддаючи перевагу останньому. Маючи такий прилад, я контролюю кислотність ґрунту на городі, землесуміші для розсади. Також пробував за допомогою pH-тестера перевіряти кислотність і готовність до вживання квашеної капусти, помідорів, вина та інших харчових продуктів, в яких відбувається процес бродіння і перетворення природних цукрів на кислі продукти. Та це більше для інтересу, хоча в промислових масштабах, на харчосмакових фабриках це роблять обов`язково. Основне завдання – контроль показників ґрунту. Вимірявши pH окремої ділянки, стає зрозуміло, скільки і яких речовин необхідно внести в землю для покращення родючості.

Колись для мене було абсолютно незрозумілим, чому висаджені здорові саджанці дерев або винограду, багаторічних квітів поступово гинуть. Допоміг випадок. Одного разу отримав невеличку бандероль з кількома корінцями необхідних мені рослин. Хотів висадити одразу, та вирішив перевірити кислотність ґрунту в моїх посадкових ямах. Виміряв. Потім з надісланих мені корінців потрусив трохи землі, вийшло 200 г. Цей ґрунт я теж протестував, і виявилося, що мої показники та надісланого в бандеролі з іншої області відрізняються рівнем pH. Потім додаванням меліорантів (кальцієвмісних речовин) вирівняв рівень pH і висадив рослини у підготовлені ями. Потрапивши в аналогічні ґрунтові умови (такі, як і вдома), рослини без проблем прижилися. В іншому випадку вони б або загинули, або б довго хворіли, поки не призвичаїлися до нових умов. Тож рівень кислотності ґрунту необхідно знати і постійно контролювати його.

Дуже часто буває так, що щойно освоєна земельна ділянка, город у перші роки дають багаті врожаї. Та поступово вони зменшуються. І ті мінеральні та органічні добрива, які регулярно вносять не допомагають. Саме неправильним внесенням добрив можна зіпсувати город.

Спочатку, в перші роки, показники кислотності землі були нормальні, оптимальні для овочів. Потім вносилися мінеральні добрива для підвищення врожаїв. Проте не всі знають, що більшість добрив мають дуже кислу реакцію, наприклад, та сама найпоширеніша аміачна селітра. Не до кінця перепрілий компост чи перегній теж дуже кислі. Якщо необдумано вносити в нормальну землю кислі добрива, то вона поступово набуде кислої реакції і, хоча й внесено багато поживних речовин, у закисленій землі мінеральні елементи живлення переходять у недоступну для рослин форму. І отримуємо парадокс: в насиченому поживними речовинами грунті ці речовини недоступні, а рослини голодують, бо не в змозі витримати високу кислотність. Як наслідок малі врожаї овочів або зовсім ніяких.

Інколи трапляється, що на земельній ділянці показники кислотності неоднакові. На городі – норма, а десь у посадковій ямі, під слабкорослими кущами підвищена. А все тому, що в яму внесено зайву кількість недоперепрілого кислого гною, мінеральних добрив, забагато вологи, і в умовах обмеженої кількості кисню, надлишку вологи, кислої органіки виникають хімічні реакції з виділенням хімічних речовин, які утворюють кислі солі, що додатково підкислюють ґрунт.

Що ж робити, аби уникнути підкислення ґрунту? Спочатку потрібно довідатися показники pH. Якщо кислотність підвищена і її рівень менше 6, то необхідне внесення меліорантів. Як правило, це кальцієвмісні речовини: вапно, крейда, відходи цементного виробництва. Якщо ніде взяти цих речовин, то використовують деревний попіл. З його допомогою можна нейтралізувати слабку кислотність. Коли ж кислотність висока, то без вапна не обійтися. Рівноцінний замінник вапну – стандартний камінь-ракушняк, який використовують у будівництві.

Всі ці кальцієвмісні речовини вносять під осінню оранку, перекопування в кількості від 20 до 50 кг на сотку. Як правило, чим важча земля (глиниста або чорноземи), тим більшу кількість вапна вносять. Менш щільні (типу піщаних) потребують мінімальних норм. Головне правило: всі ці речовини мають бути добре подрібнені до пилоподібного стану, частинки більше одного міліметра ефекту не дають.

При внесенні кальцієвмісних речовин у підкислені ґрунти кальцій вступає в хімічну реакцію з органічними кислотами, кислими ґрунтовими солями і нейтралізує їх, знижуючи кислотність ґрунту та стабілізуючи показники pH.

У деяких випадках бувають ситуації, коли земля має не кислу, а лужну реакцію, що теж негативно впливає на родючість ґрунту. Тоді доводиться вносити в ґрунт підкислюючі речовини, гіпс або в розумній кількості підкислені органічні чи мінеральні добрива.

І лише в тому випадку, коли ваші ґрунти мають нормальну реакцію ґрунтового розчину, можна реально розраховувати на високі врожаї.

Якщо виникнуть якість питання, необхідна допомога, консультація – можна звернутися до мене за телефоном 067-148-57-14, або написати листа.

М.П. Курінний,
вул. Суворова, 49, смт Високопілля,
Високопільський р-н, Херсонська обл., 74000

Червона рута – один з найкращих імунних сортів

Матеріал цієї статті торкається долі злочинно убієнного Володимира Івасюка. А чиїми безпосередньо руками – чужими чи власними (адже доведення до суїциду – зло більше, ніж вбивство), то вже різниця невелика. Але зла доля не дозволила йому викласти до кінця свій природний чи даний Богом дар і запропастила до ями саме в пору розквіту його величного таланту.

Пішов з життя Володимир Михайлович Івасюк (автор 107 пісень, 53 інструментальних творів, музики до кількох спектаклів) тридцятирічним, прийнявши мученицьку смерть у Брюховецькому лісі під Львовом наприкінці квітня 1979 року.

Три десятиліття минуло, як вже без нього співає український народ його чарівні пісні. То ж хай буде дозволено Божим провидінням вписати наш новітній сорт яблуні Червона рута, як яскраву квітку у нев'янучий вінок пам'яті і слави великому, незабутньому українському композиторові, Людині з великої букви – Володимиру Івасюку.

Вихідний гібридний номер 16-81-71, отриманий від віддалених схрещувань *Malus domestica* х *Malus floribunda* [(Айдаред х Х-2034 (*F2 M. floribunda* х Голден делішес)] у 1982 році, рік відбору – 1990. Створений за програмою виведення сортів яблуні, імунних до парші. Це один з найкращих пізньозимових сортів яблуні, що вже створені в Україні. Автори – В.П. Копань, К.М. Копань, за участю Ю.Б. Ходаківської.

Дерево помірної сили росту, дуже швидкоплідне. У плодоношення вступає на 2–3-й рік після садіння в сад однорічкою. Добре піддається формуванню плодоносного саджанця за системою "кніп-баум". Має призначення для вирощування в інтенсивних садах з фомуванням крон за типом "струнке веретено". За схемою садіння 1,5–2х3–3,5 м забезпечує врожай 60–70 т/га прекрасних високотоварних плодів пізньозимового строку достигання, вирощених без застосування хімічних засобів захисту від парші, до якої цей сорт імунний.

Плоди яскраво-червоні, як червона рута, масою 220–250 г. Їх нев'януча краса зберігається до березня–квітня. М'якоть дрібнозерниста, туга, ламка, дуже соковита, інтенсивно кремова, з тонким трояндовим ароматом.

Рекомендується для вирощування у товарних та аматорських інтенсивних насадженнях у всіх регіонах України. Запилювачі – Едера, Скіфське золото, Катерина, Амулет, Аскольда.

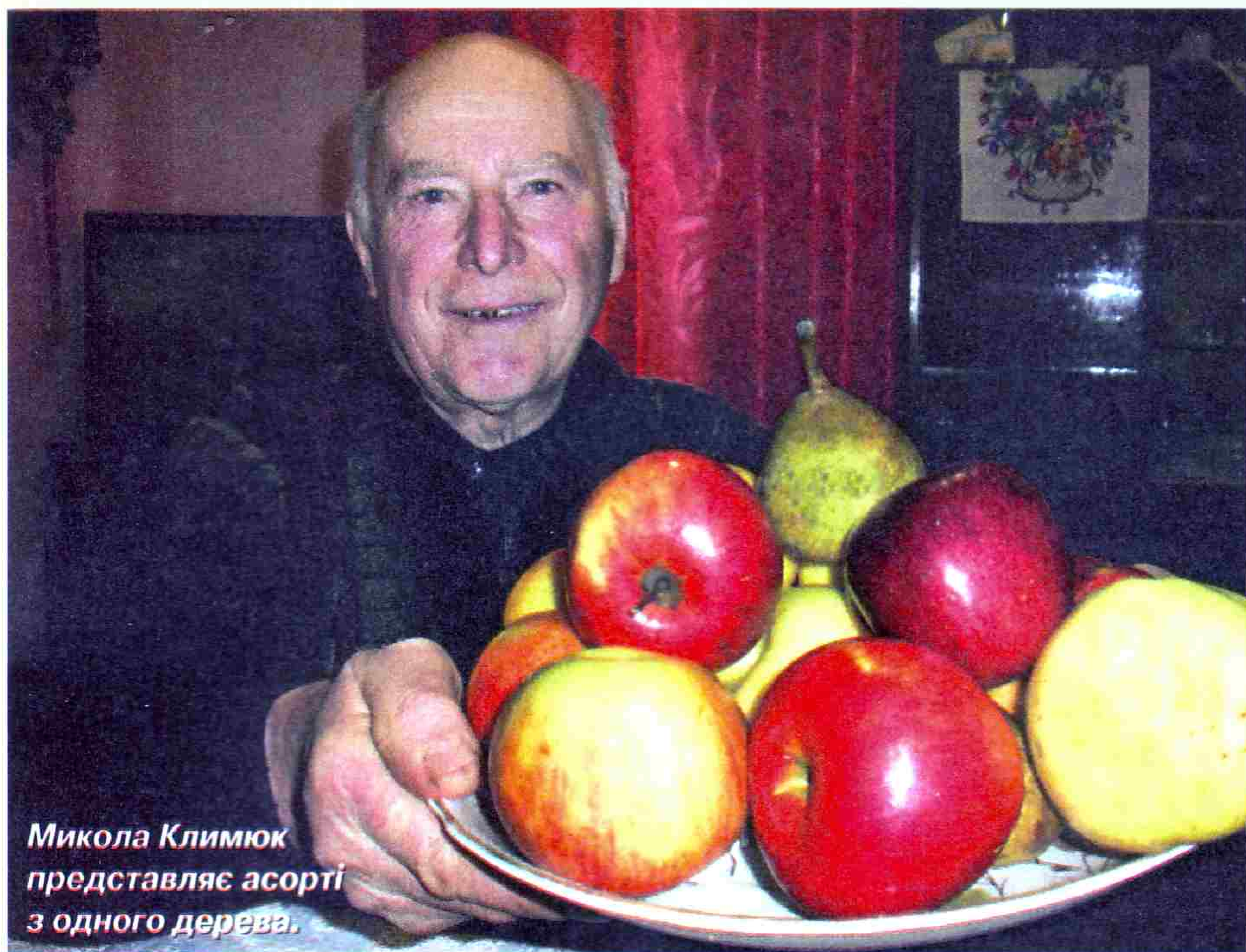
Хай буде славним твій життєвий шлях, Червона руто, як пісня, на честь якої ми посміли тебе назвати, вірячи у твоє яскраве майбуття!

Володимир Копань, Кіра Копань, Юлія Ходаківська,
м. Київ

Шановні читачі журналу "Дім, сад, город"! Оголошення на сторінках нашого журналу платні. Якщо ви бажаєте розмістити свої оголошення, вам потрібно переказати на розрахунковий рахунок № 26006026435831 у Печерському відділенні Київської міської філії АКБ "Укрсоцбанк", МФО 322012, код 25662848 по 3,00 грн. за кожне слово, враховуючи адресу, прізвище і телефони та рекомендованим листом надіслати текст оголошення і квитанцію про оплату на адресу редакції. Коли ви самостійно рахуєте свій текст, будь-ласка, враховуйте всі слова і знаки більше двох; номер телефону – як три слова.

До чергового номера включаються ті оголошення, що надійшли за місяць до випуску журналу. Всі тексти оголошень здаються до друку до 1-го числа кожного місяця.

Адреса редакції: вул. Заболотного, 19, м. Київ-680, 03680, МСП-680.



Микола Климюк представляє асорті з одного дерева.

З любов`ю до саду

В експериментальному садку Миколи Климюка із села Підгайці Млинівського району Рівненської області фактично на кожній із п`ятдесяти деревин росте по декілька сортів фруктів.

"Моя любов до природи – то від батька, – наголошує садівник. Він дуже полюбляв прищеплювати "пагінці". А я у дитинстві не менше полюбляв спостерігати за цим дійством. Потім і сам взявся за справу і зрозумів, що, скажімо, п'ять сортів яблук на одній яблуні – цілком ймовірне (навіть звичне) явище. Головне – щоб пагінці підходили "по крові". Тут треба обов'язково зважати на лінії, розміри, навіть шерехуватість зрізів. Хоч, звичайно, без "проколів" не буває.

Привіз якось із Криму два теплолюбні яблуневі живці сортів Салют та Джонатан. Один прижився, а другий, на який я, чесно кажучи, більше сподівався, абсолютно клімату нашого не сприйняв. Загалом же, аби був позитивним результат, щеплення виконую (і раджу робити це іншим) ранньої весни, коли тільки-но по стовбуру починає рухатися сік. Та найоригінальніший мій експеримент пов'язаний із горобиною. Річ у тім, що люди більше звикли до щеплення яблунь, слив, груш... А ось горобину чомусь обминають. І найперше тому, що вона опирається, навіть однорідним щепам, а її плоди не знаходять такого широкого застосування, як, скажімо, сливи, чи груші. Проте не всі знають, що чорна горобина – то ефективний природний препарат для зниження тиску. Ось я й почав до червоної горобини щепити чорну. І вдалося! А потім захотілося задля екзотики й груші на горобині вирощувати. Теж вийшло. Правда, розміром вони "не дотягують" до звичайних. Ростуть невеличкі, а ось найменші з них я не зриваю. Нехай, доки можна, милують око".

Зрештою, попри всю незвичність, найбільше у садівничих секретах Миколи Климюка дивує не горобинова груша, а метод (старий, дідівський) приживлення щеп. Господар, як на диво, в основному використовує не молоді дерева, а, навпаки, пристаркуваті, ті, які через рік–два варто зрізати. Прищепивши біля відземка, садівник, дійсно, зрізує стовбур, а коріння починає подавати поживу вже для нових пагінців. Таким чином, у садку Миколи Климюка є навіть яблуня, якій від роду років п'ятнадцять, а її корінню – років п'ятдесят. І гарно родить. Не гірше від інших. Правда, до яблунірекордсменки (Ренету Баумана) не дотягує за врожаєм. Але на те вона й рекордсменка, щоб по п'ятнадцять–двадцять ящиків яблук давати.

Загалом, як вважає Микола Іванович, деревину навіть інколи через "будь-ласка" треба попросити, щоб вона заврожаїлася. Або ж добряче налякати, що наступного року неодмінно потрапить під пилку чи сокиру. Такий метод теж добре спрацьовує. Принаймні, у підгаєцького "мічурінця" садок завжди рясний на плоди. Отже, щось таки (чи прохання, чи досвід, чи надзвичайна любов до природи) надзвичайно споріднює людину із природою. А що саме – це під силу, за словами садівника, спізнати персонально кожному. Варто лишень спробувати...

Євген Цимбалюк,
Рівненська обл.

Гізела 5 – в якості інтеркалярної вставки

З-поміж поширених у Європі вегетативно розмножуваних підщеп для черешні та вишні найперспективнішими вважаються німецькі підщепи із серії Gisela. На сьогодні українські садівники здебільшого використовують із цієї серії напівкарликову (для сильнорослих сортів черешні) або ж карликову (для слаборослих сортів черешні) підщепу Гізела 5. За даними зарубіжних дослідників, ця підщепа сумісна з багатьма європейськими сортами черешні, щодо вітчизняних сортів черешні та вишні – потребує широкого вивчення. Із попередніх власних досліджень Гізела 5 досить добре сумісна з такими сортами черешні вітчизняної селекції, як Крупноплідна, Валерій Чкалов, Амазонка, але з деякими іншими проявила повну несумісність ще на стадії приживлюваності заокульованих вічок.

Колт

Якщо порівняти Гізелу 5 з відомою російською підщепою ВСЛ-2, то німецьку підщепу садівники можуть вважати для себе знахідкою. На ВСЛ-2 більшість заокульованих вічок запливають камеддю, з 10-ти вічок лише 2–3 успішно приживлюються. Причиною такого мізерного результату науковці вважають наявність вірусних інфекцій у прищеплюваних компонентах, і тому через високу чутливість до вірусів ВСЛ-2 відштовхує від себе заражені щитки черешні. Садівники-практики більш схильні вважати, що при-

ВСЛ-2

чинами в даному випадку є або ж недостатня сумісність підщепи ВСЛ-2 із прищеплюваними сортами черешні, або ж пошкодження окулірувальним ножем деревини підщепи при розрізуванні кори для виконання окулірування.

За спостереженнями садівника Л.І. Проказіна, якщо виконувати окулірування вприклад без пошкодження деревини підщепи ВСЛ-2, то щитки черешні досить добре приживлюються. Які б не були причини, але якщо взяти ще одну відому клонову підщепу Колт англійської селекції і порівняти її з Гізелою 5 та ВСЛ-2 щодо показника фізіологічної сумісності, то Колт серед них буде на першому місці. Ця підщепа є сумісною з великою кількістю як вітчизняних, так і зарубіжних сортів черешні та вишні. Приживлюваність заокульованих на ній вічок становить 90–100%. Там, де щитки не приживлюються, причиною може бути лише брак у роботі окулірувальника.

Але англійська підщепа має і деякі недоліки. Першим з них є висока сила росту щеплених на ньому дерев, хоча якщо щеплювати слаборослі сорти черешні і формувати веретеноподібну крону за методом Тобіаса Вогеля (Tobias Vogel), отримаємо напівкарликові або ж середньорослі дерева, що дасть змогу закладати більш загущені насадження черешень. Другим недоліком Колту є низька морозостійкість як кореневої системи, яка витримує морози –10°С (на рівні підщепи М 9 для яблуні) на глибині розміщення коріння, так і надземної частини, яка отримує значні морозобоїни за сильних морозів. У випадку підмерзання коріння завдана шкода нівелюється високою регенераційною здатністю, тобто Колт дуже швидко відновлює пошкоджене коріння. Як правило, за критичних низьких температур ушкоджуються тонкі корінці, розташовані у верхньому шарі грунту. Та частина кореневої системи, яка розташована у глибших шарах грунту, залишається неушкодженою. Щоб зменшити можливий негативний вплив морозів на кореневу систему, потрібно проводити заглиблене садіння підщепи на глибину 30–40 см. Взимку 2000–2001 рр., коли були сильні тривалі морози за відсутності снігового покриву, жодне дерево черешні в моєму саду, щеплене на Колті і посаджене на глибину 30–40 см, не вимерзло. Повністю вимерз тільки горизонтальний маточник Колту з причини поверхневого розташування маточних кущів та їх сильного ослаблення після відокремлення відсадків.

Головною перевагою Колту над усіма нині відомими черешневими підщепами є його висока здатність до розмноження відсадками в маточнику. Жодна з черешневих підщеп не утворює коріння на відсадках так, як Колт. Вихід якісних відсадків з одного маточного куща його становить 10–15 шт.

Для зменшення сили росту високорослих сортів черешні на підщепі Колт потрібно використовувати інтерка-

Маточник Колту

Ходімте в сад

Гізела 5 пересаджена з маточника Колту

Гізела 5 залишена в маточнику Колту

Всі відсадки Колту відокремлюю восени (початок листопада) і сортую на два види: до першого відбираю всі підщепи із заокульованими бруньками Гізели 5, які прижилися, до другого – всі інші відсадки, а також ті, на яких щитки з бруньками не прижились. Усі відділені відсадки до весни зберігаю в погребі, присипавши кореневу систему вологою тирсою. Заокульовані підщепи висаджую рано навесні, обрізавши верхню частину Колту над брунькою Гізели 5. Відсадки досить швидко нарощують кореневу систему, завдяки якій вставка інтенсивно росте і вже наприкінці липня придатна для окулірування. При такому варіанті вирощування вставки, за рахунок окулірування Гізели ще безпосередньо в маточнику на відсадках Колту, за один рік отримуємо двокомпонентну підщепу.

лярну вставку. В якості такої вставки я обрав Гізелу 5, яка має добру сумісність із багатьма сортами черешні, але дуже погано розмножується відсадками в маточнику. Розмноження ж її живцями та культурою тканин, яке практикують за кордоном, є доволі затратним процесом і не під силу нашим садівникам. Окулірування Гізели 5 виконую безпосередньо в маточнику на відсадках Колту, 50–60% яких, як правило, до періоду проведення окулірування мають необхідний діаметр. Окулірування потрібно виконувати на висоті 20–25 см від поверхні грунту.

Враховуючи те, що відсадки Колту в маточнику вже підгорнуті шаром субстрату на висоту 15–20 см, то в кінцевому підсумку заокульована брунька буде знаходитися на висоті 35–45 см від п'ятки підщепи. Це дасть змогу провести заглиблене садіння основи підщепи на глибину 30–40 см, що вбереже кореневу систему Колту від можливих пошкоджень морозами у безсніжні зими. Для більш надійної гарантії вдалої перезимівлі кореневої системи можна провести мульчування пристовбурних кругів шаром мульчі товщиною 10–15 см.

Штамб майбутнього черешневого дерева належатиме Гізелі 5, яка має високу морозостійкість надземної частини – на рівні місцевих сортів вишні. Після зими 2005–2006 рр., коли морози досягали мінус 30°С і нижче (на Київщині), пошкоджень деревини у Гізели 5, що росте в моєму саду, а це 10 маточних кущів, виявлено не було.

За два тижні до окулірування на всіх стандартних відсадках видаляю листя в місці щеплення. Окулірування виконую з 1 по 20 серпня (не пізніше). У серпні Колт має досить інтенсивний сокорух і добре утворює калюс у місці з'єднання із щитком прищепи. Раннє окулірування досить часто призводить до проростання прищеплюваних бруньок. Якщо перед початком окулірування маточник Колту потерпає від посухи, його потрібно інтенсивно полити. Сумісність Гізели 5 з Колтом досить висока, вихід прижившихся бруньок – 80–90%. У подальшому відмирань надземної частини Гізели 5, щепленої на Колті, не спостерігається. Гізела має такий самий здоровий вигляд, як і на власному корінні (але поки що це висновки за 5 років досліджень). Остаточні висновки щодо повної фізіологічної сумісності можна буде зробити за більш тривалого спостереження за плодоносними деревами черешні на інтеркалярній вставці.

Деякі заокульовані відсадки восени не відділяю, а залишаю у маточнику, і навесні обрізую їх над брунькою Гізели 5. Слід зазначити, що на таких невідокремлених відсадках Гізела виростає набагато якіснішою (вищою та товщою), ніж на відсадках, які були відділені з маточника і пересаджені в шкілку. Тут же, в маточнику, наприкінці липня виконую окулірування черешень на вставці Гізели, при цьому намагаюся вибрати місце щеплення на висоті

Проростання заокульованої Гізели 5

вставки 60–80 см, що сприятиме ослабленню росту черешень та інтенсивному закладанню генеративних бруньок. Восени відокремлюю такі відсадки із вставкою та заокульованими на ній бруньками черешні.

Все було б добре за такого варіанту отримання саджанців черешень, якби не сильне потовщення Колту в місці відокремлення його від маточного куща. Секатором відділити такі товсті відсадки неможливо, потрібно використовувати ножівку, а це досить незручно і фізично важко для садівника. Також, у даному випадку, надміру виснажуються маточні кущі Колту.

В результаті комбінування двох підщеп (середньорослого Колту та напівкарликової Гізели 5) можна отримувати напівкарликові дерева черешень (високорослих сортів), або ж карликові черешні (слаборослих сортів), які будуть придатні для закладання інтенсивних черешневих садів.

С.П. Мейта,
садівник-практик, м. Ставище, Київська обл.

Ураження яблук гнилями під час зберігання

Причинами погіршення якості та втрати плодів в процесі зберігання можуть бути, зокрема, різні захворювання, як інфекційні (грибні, бактеріальні), так і функціональні, або фізіологічні, тобто такі, що виникають без участі інфекції.

Багато інфекційних захворювань починають розвиватися ще в саду, в період вегетації, а також під час збирання урожаю, при підготовці його до транспортування або при закладанні у сховища. Залежно від виду хвороби, і в першу чергу від особливостей її збудника (або причини), одні захворювання поволі розвиваються або й зовсім припиняють розвиток у період зберігання, інші швидко розвиваються і легко поширюються на сусідні плоди під час прямого контакту або з повітрям.

Загальновідомо, що розвиток як неінфекційних, функціональних, так і грибних чи бактеріальних захворювань у період зберігання дуже великою мірою залежить від умов зберігання. У багатьох випадках саме недотримання режиму зберігання стає основною причиною масового розвитку захворювань. Так, за високих температур у холодильниках і в сховищах завжди інтенсивно розвиваються грибні хвороби, особливо гнилі. Разом з тим високі температури прискорюють старіння плодів і, ослаблюючи їхні природні захисні властивості, роблять плоди сприйнятливими до багатьох захворювань.

У знятих з дерева плодах продовжуються процеси життєдіяльності, які супроводжуються змінами фізіологічних та хімічних властивостей, структури. Процес дихання, що продовжується в плодах, супроводжується виділенням вуглекислого газу і поглинанням кисню. Чим інтенсивніше дихання, тим вища витрата запасів продуктів обміну, швидше відбувається старіння плоду і тим менш стійкий він не тільки до різних функціональних розладів, але й до розвитку інфекційних гнилей.

Зменшити інтенсивність дихання і затримати період старіння плодів можна охолоджуванням і зберіганням їх за низьких температур. Своєчасне охолоджування знятих фруктів – одна з найважливіших умов, що визначають їхню лежкість. В ідеалі фрукти мають бути охолоджені до рекомендованої температури зберігання не більше ніж за добу після знімання з дерева.

Інший шлях зниження інтенсивності дихання плодів, які закладають на зберігання, – підвищення до відомої межі вмісту вуглекислого газу у сховищі. На цій основі розроблений і широко впроваджується спосіб зберігання фруктів у регульованому газовому середовищі, склад якого встановлюють диференційовано не тільки для кожного виду продукції, але й для конкретного помологічного сорту, з урахуванням умов його вирощування і термінів зберігання.

Більшість сортів яблук, поширених в Україні, найкраще зберігаються за температури в межах – 1^{o}C… $+2^{o}$C.

Найбільш поширеними гнилями плодів зерняткових культур є плодова гниль, або моніліоз; чорна, або чорноракова гниль; сиза пліснява, або пеніцильоз; рожева пліснява, або трихотеціоз; оливкова пліснява, або альтернаріоз; оливкова пліснява, або кладоспоріоз; гірка глеоспоріозна гниль, або антракноз; фузаріозна гниль, або фузаріоз; сіра гниль, або ботрідіоз; стемфіліоз; нектріальна гниль; фомоз; фацидіельозна гниль, або фацидіельоз; фітофторозна гниль, або фітофтороз.

Тож зверніть увагу на діагностичні ознаки прояву цих захворювань та біоекологічні особливості їхніх збудників.

Плодова гниль, або моніліоз. Розвиток хвороби розпочинається з утворення невеликої бурої плями, яка швидко розростається й охоплює всю поверхню плоду. М'якоть набуває буро-коричневого забарвлення, розм'якшується, стає пухкою, губчастою і втрачає смакові якості, набуваючи характерного солодкувато-винного смаку. Під час зараження плодів ще в саду, на дереві, на їхній поверхні утворюються жовтувато-бурі подушечки конідіального спороношення гриба, розташовані правильними концентричними кругами.

Плід яблуні, уражений плодовою гниллю

Збудником хвороби є гриб *Monilia fructigena Pers.et Fr.* Подушечки гриба складаються з щільного сплетіння гіф, від кінців яких відходять невеликі конідієносці з розташованими на них ланцюжками конідій. При пізньому зараженні плодів і за низьких температур у сховищі конідіальне спороношення на поверхні ураженого плоду може й не розвиватися. В цьому випадку інфікований плід швидко набуває чорного або синювато-чорного забарвлення і муміфікується. У мумії плодової гнилі поверхня гладенька, блискуча і, як правило, з синюватим відтінком (на відміну від чорної або темно-бурої мумії чорного раку, що має через безліч пікнід шорстку поверхню).

Муміфікований плід після ураження плодовою гниллю

У період вегетації патоген поширюється конідіями. Основним джерелом інфекції є муміфіковані плоди, які залишилися висіти в кроні дерева, та опалі на поверхні грунту, на яких навесні знову формуються подушечки конідіального спороношення.

Зараженню плодів грибом сприяють механічні пошкодження шкірки, спричинені плодожеркою, казаркою, а також птахами, паршею, градом, травмуванням плодів при сортуванні, запаковуванні. Перезараження під час транспортування і зберігання можливе при прямому контакті хворого плоду із здоровим. За наявності на поверхні ураженого плоду грибниці або спороношення збудника можливість повторного його поширення значно зростає.

Продовження на стор. 33.

БЕЗКОШТОВНИЙ ДОДАТОК ДО ЖУРНАЛУ "ДІМ, САД, ГОРОД"

ГОСПОДАР

ЖУРНАЛ У ЖУРНАЛІ

А я роблю так

Захищає сітка

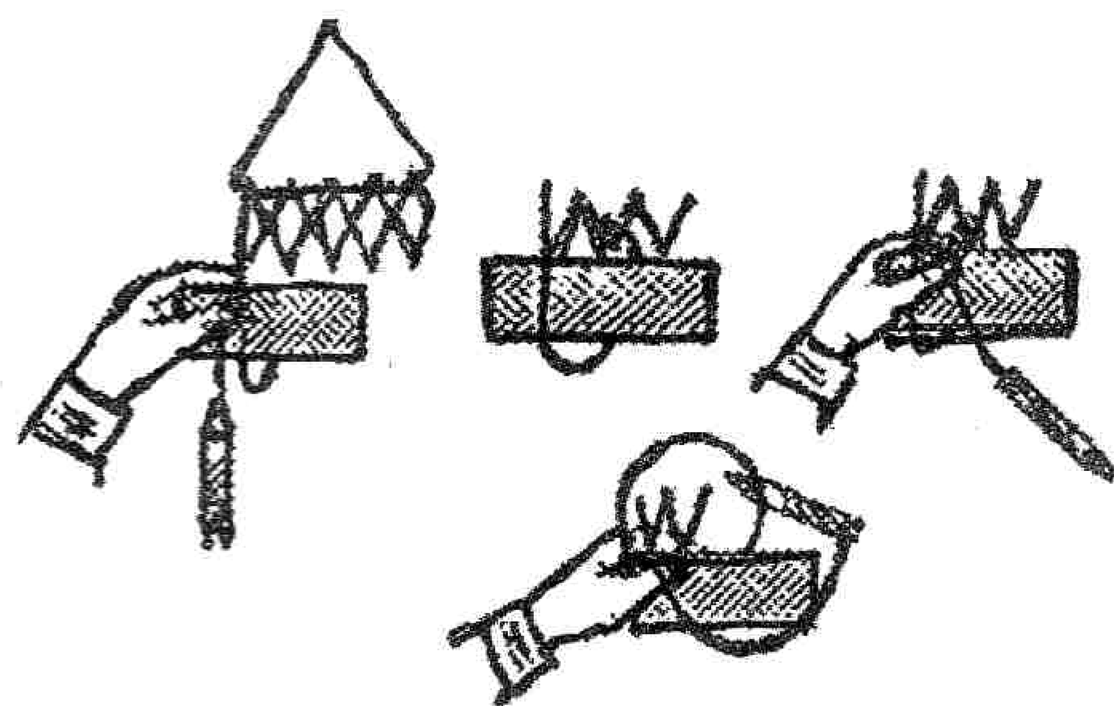
Восени та взимку, коли у садівників і городників турбот на дачній ділянці стає значно менше, чимало з них починають приділяти більше уваги своїм улюбленим справам, хобі, дехто займається виготовленням різних саморобок. Щодо мене, то однією з найважливіших справ у цей період я вважаю плетіння рибальських сіток. Але використовую їх не для браконьєрського вилову риби – у них суто "дачне" призначення.

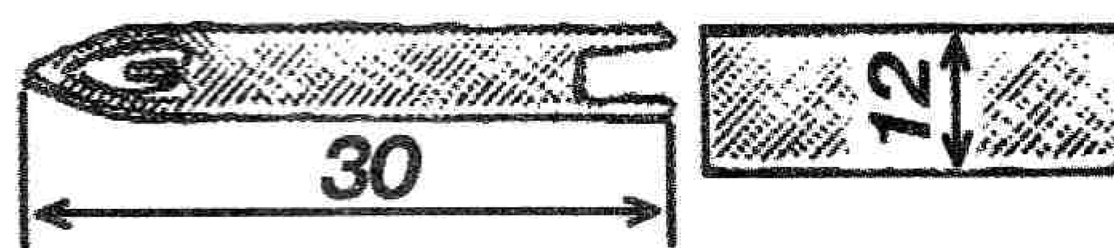
До речі, кожен господар, проявивши трішки фантазії, міг би придумати якесь цікаве й корисне застосування для рибальських сіток на дачі. Особисто я, перш за все, використовую сітки для захисту поліетиленової плівки на теплицях від тертя й пошкодження.

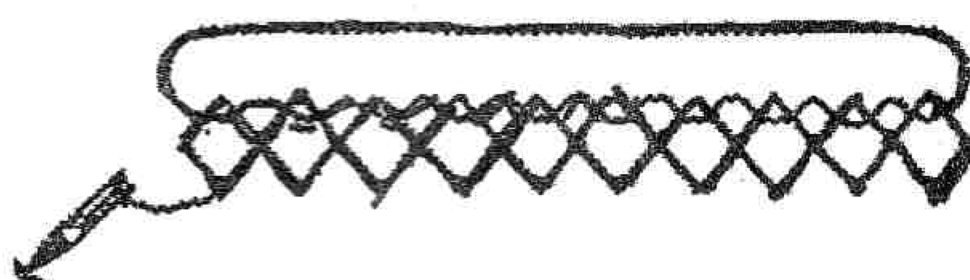
Відверто кажучи, це не мій власний винахід. Я підглядів його в садибах місцевих мешканців, коли відпочивав в одному із приморських селищ. Там рибалки, які, крім того, займаються ще й городництвом, використовують старі сітки для захисту й зміцнення плівкового укриття на своїх теплицях. А роблять вони це так: перед натягуванням плівки каркас теплиці накривають сіткою, потім натягують плівку, а поверх неї – знову сітку. Як свідчить практика, поліетиленова плівка в такій "упаковці" слугує у п'ять разів довше, ніж без сіткового укриття.

Сплести сітку нескладно. Для цього я використовую об'ємні кордові нитки або синтетичний шнур завтовшки приблизно 3 мм. Сподіваюся, що на рисунку все показано цілком зрозуміло, і при бажанні техніку плетіння сітки може освоїти кожний господар дачної ділянки.

Для цього потрібно виготовити лише два пристрої: голку й дощечку. Голка на вигляд нагадує човник, на неї намотують певний запас нитки, а дощечка слугує шаблоном для певного розміру чарунок сітки. Виготовляють її з міді, алюмінію, пластмаси або дерева.







Голка, шаблонна дощечка та схема плетіння сітки.

Використання такої сітки на дачній ділянці може бути найрізноманітнішим. Зокрема, на рисунку показані розміри для сітки, яку застосовують для захисту вишень, черешень і суниці від шпаків та інших птахів. А щодо захисту плівкового укриття теплиць, то з цією метою можна сплести сітку з трохи меншими чарунками, скажімо, 3–5 см. Саме такою й має бути ширина дощечки, а ширина голки, звичайно ж, на 3–4 мм менше.

Осіннє підживлення саду

Дехто з дачників, намагаючись отримати максимум урожаю від своїх садових рослин, посилено підживлюють їх протягом усього вегетаційного періоду, витрачаючи не лише багато сил і часу, а й грошей на придбання різноманітних добрив, які нині коштують недешево.

Однак досягти поставленої мети можна і за мінімальних витрат, якщо провести обприскування саду в осінній період перед початком листопаду концентрованим розчином азотних добрив.

Осіннє позакореневе підживлення є, власне, таким самим, яке ми проводимо влітку, але тепер концентрація розчину має бути від 3 до 5%.

Дехто із садівників-початківців може запитати, а що дає таке обприскування? Перш за все, воно значно підвищує вміст азоту в бруньках, а наступної весни і в листках, що сприятливо впливає на цвітіння й формування зав'язей, а, відтак, і на майбутній урожай, який при цьому збільшується наполовину.

Слід зазначити, що я вже давно користуюся цим способом і результатами завжди задоволений. Як свідчить практика, росту пагонів від такого посиленого підживлення не спостерігається, бо дерево вже готується до зими і входить у стан спокою. До того ж листя, яке встигає нагромадити поживні речовини й передати їх рослині, через тиждень обпадає.

Отже, не варто гаяти часу, тим більше, що першочергове завдання садівника в осінній період – допомогти деревам підготуватися до зими. Тож раджу своєчасно виконати осіннє позакореневе підживлення в саду, і втішні результати наступного року не забаряться.

М.С. Рітченко,
садівник-аматор,
м. Луганськ

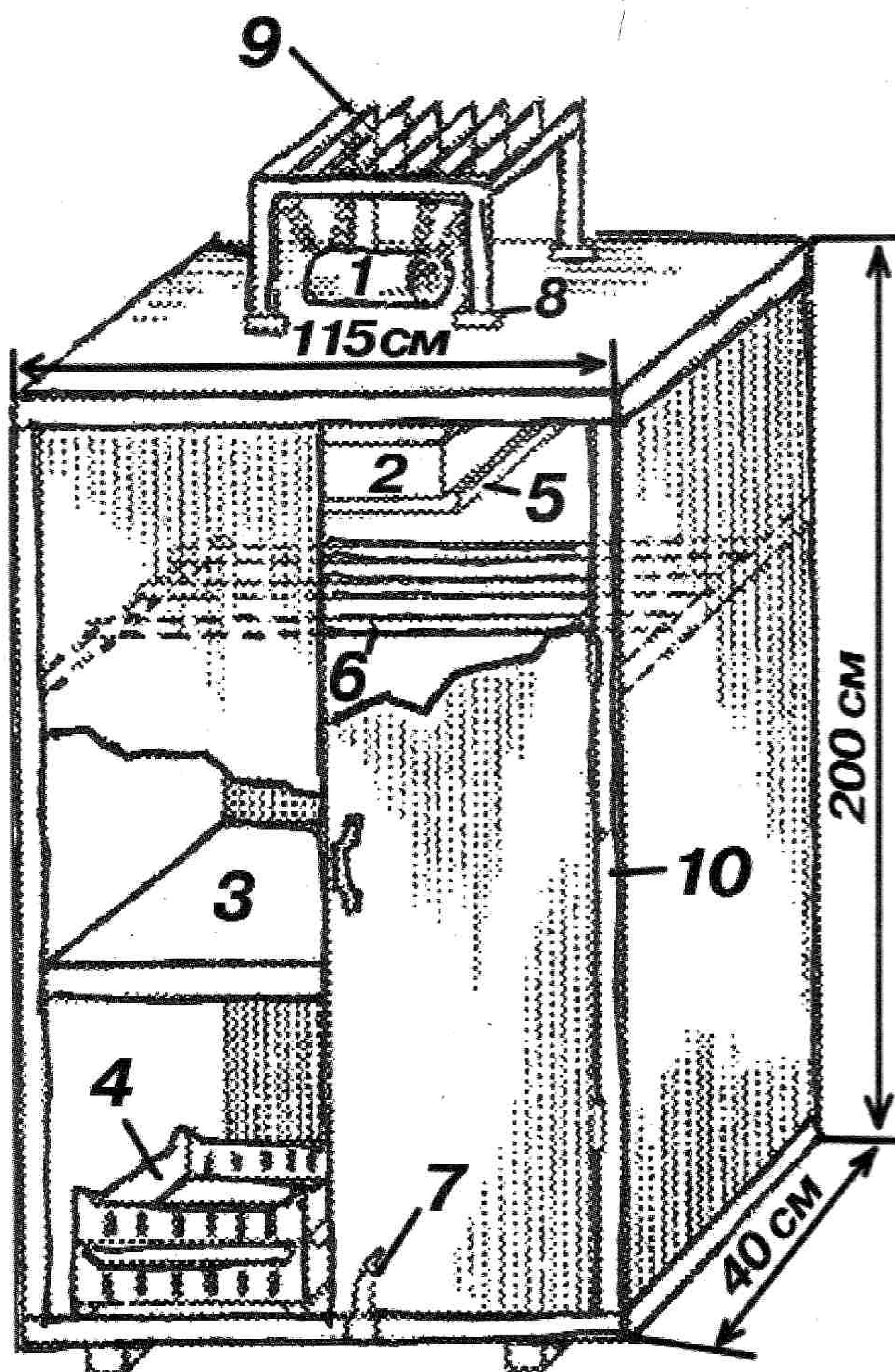
Саморобний холодильник обов'язково стане у пригоді

Тим більше, що він має незаперечні переваги перед погребом, адже там температура, зазвичай, буває 4–5°С, а то й вище, у той час як оптимальна температура зберігання більшості овочів і фруктів становить від 0 до 1°С.

Скажу відразу, що конструкція саморобного холодильника не моя. Його опис із кресленнями колись подарував мені співробітник, який прочитав про такий пристрій в одному зі старих журналів. Ідея здалася мені цікавою і згодом я виготовив такий холодильник власноруч. Користуюся ним уже кілька років і впевнений, що багатьом читачам журналу він також обов'язково став би у пригоді. Тим більше, що його виготовлення не потребує значних матеріальних витрат і високої кваліфікації.

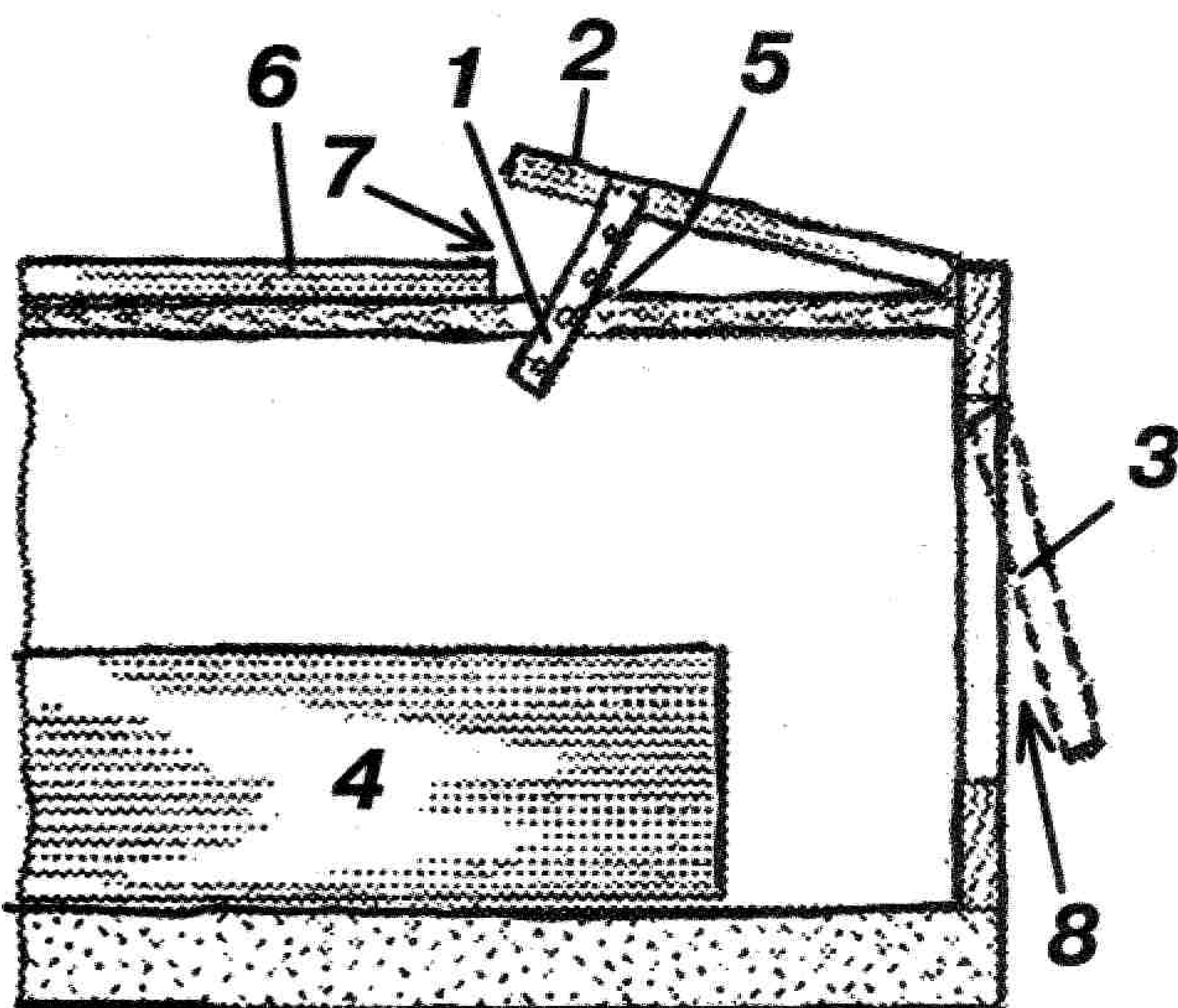
Варіант конструкції, яку ми пропонуємо, так би мовити, полегшений, картонний, тому найкращим місцем для неї буде засклений балкон, веранда, холодний коридор, невологий підвал або підвал гаража, сарай тощо.

Як уже зазначалося вище, цей саморобний холодильник має незаперечні переваги перед погребом, де температура, зазвичай, 4–5°С, а інколи підвищується до 8–10°, тоді як оптимальна температура зберігання більшості овочів і фруктів становить від 0 до 1°С.



Отже, саморобний холодильник (рис. 1) – це прямокутний ящик із прямими картонними стінками, між якими закладено пінопласт, полістирол або інший ізоляційний матеріал (10). Каркас для кріплення картону (ДВП) зроблений із дерев'яних брусків перетином 5х5 см. Близько половини передньої стінки займають дверцята – теж порожні, з утепленням. Вони мають засувку (7), яку можна взяти від старого холодильника, що вже не придатний для користування, й ущільнювач дверей із м'якою гумою.

Камера холодильника обладнана чотирма полицями з дерев'яних планок (6) перетином 2,5х2,5 см. Для кріплення полиць у бічних стінках встановлено бруски.



На полиці кладуть пластмасові контейнери (4) у два "поверхи" – всього 18 штук. Вони зручні, добре миються, гігієнічні. На одну з них можна встановити обмежник камери (3), що складається із двох шматків пінопласту. Він дає змогу залежно від завантаження мати 1/2, 1/4 або 3/4 об'єму робочої холодильної камери й підтримувати оптимальну температуру зберігання лише в цій частині, що заощаджує електроенергію і є суттєвою перевагою даної конструкції.

У верхній частині до стелі підвішують на ізольованому дроті морозильну камеру (2). В ній добре зберігається м'ясо, риба, ковбаси, тож робочий кухонний холодильник після включення "балконної" саморобки за необхідності можна навіть вимкнути.

Під морозильною камерою підвішують металевий піддон (5). У нього збирається конденсат під час розморожування. Крім того, цей піддон захищає плоди

верхнього шару від підморожування.

Вгорі на м'яких гумових прокладках (8) розташований холодильний агрегат АКВ-ФГ-0,11. Його перевага в тому, що він обладнаний конденсатором (9), працює безшумно й споживає мало електроенергії, бо його потужність становить лише 0,11 кВт.

Слід зазначити, що змонтувати такий агрегат, звичайно ж, можна самотужки, однак мені, тодішньому початківцю, довелося запросити спеціаліста з холодильних установок. Обсяг саморобного холодильника – приблизно 0,7 м^3, що дає змогу зберігати близько 210 кг плодів і ягід, цього цілком достатньо для родини з 3–4 осіб.

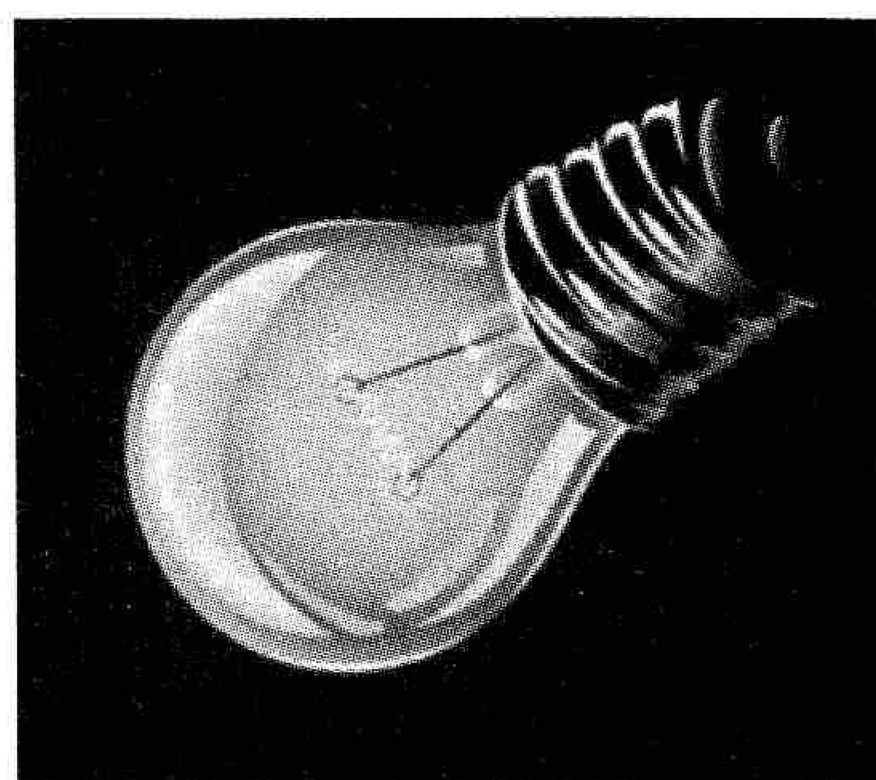
Працює холодильник у такий спосіб. У серпні–вересні та квітні–травні фруктів, які закладають на зберігання, як правило, буває небагато, тому камера працює лише на чверть або на половину обсягу завантаження. За температури від 5 до 0°С балконна рама закривається, а за подальшого похолодання відкриваються двері з кухні. За –15°С агрегат відключається й на дно камери кладуть електрогрілку потужністю 15 Вт.

Передчасно виключати агрегат не раджу, бо тоді камера втрачає рівномірну температуру, а це погіршує якість зберігання продуктів. Тому в зимовий час агрегат вмикаю досить рідко.

Розміри камери та дверцята повинні давати змогу вільно ставити й виймати контейнери. Це необхідно, насамперед, під час переробки та зберігання фруктів.

На рис. 2 показано встановлення готового саморобного холодильника на балконі (вигляд зверху). Цифрами, зокрема, позначено: 1 – регулююча планка; 2 – засклена рама; 3 – балконні двері; 4 – холодильник; 5 – стопорний болт; 6 – внутрішній карниз; 7 – холодне повітря; 8 – тепле повітря.

Лампочка-"довгожитель"



Не секрет, що останнім часом якість електролампочок розжарювання, які надходять у продаж, значно погіршилася, тому перегоряють вони досить швидко. Отож господарям доводиться шукати способи, як подовжити життя таких освітлювальних приладів.

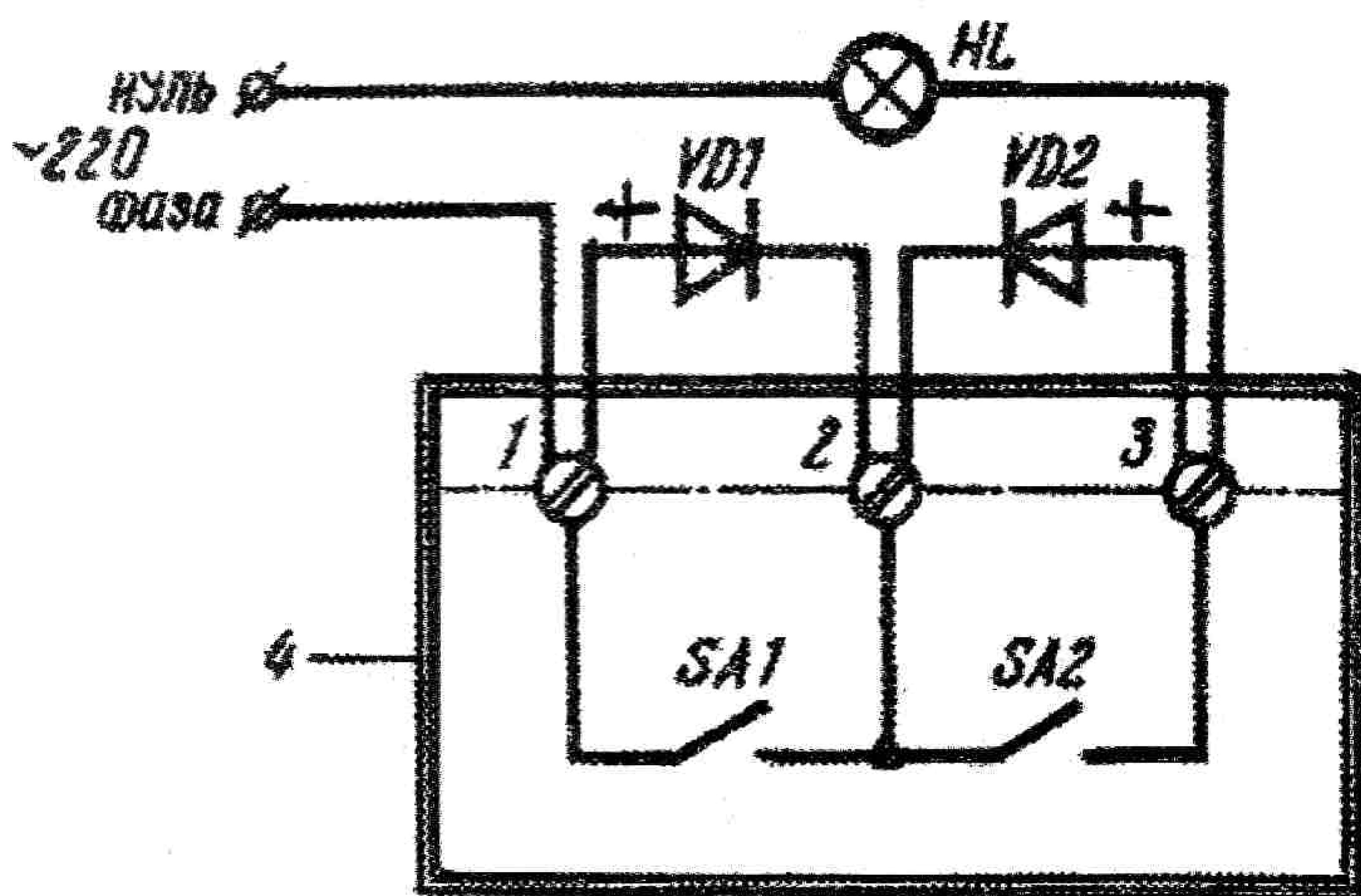
Нині придумано й розроблено чимало різних пристроїв, що дають змогу подовжити термін експлуатації електролампочок. Одну з таких схем пропонуємо читачам журналу.

З усього різноманіття технічних рішень даної проблеми ми обрали схему, яка нам здалася найприйнятнішою (див. рис.). Вона, звичайно ж, не відрізняється новизною, але щодо економічності та простоти виготовлення, на нашу думку, їй просто немає рівних.

У якості діодів VD-1 і VD-2 застосовані діоди типу КД 226 (В...Д), КД 243 (Г...Ж), КД 247 (Г...Ж). Щоправда, можна використати будь-які інші, але з такими самими габаритами. Діоди мають витримувати напругу 400 В і струм в 1 А.

Після закріплення діодів на вимикачі гвинтами 1, 2, 3 їхні корпуси потрібно заховати всередину вимикача.

Два мережевих дроти від одноклавішного вимикача приєднують до гвинтів 1 і 3 двоклавішного вимикача у будь-якому порядку. Однак слід враховувати, що обидва діоди необхідно увімкнути "зустрічно", тобто плюсовими виводами до гвинтів 1 і 3, а мінусовими – до гвинта 2 (як це показано на рис.), або ж навпаки: плюсовими виводами – до гвинта 2, а мінусовими – до гвинтів 1 і 3. Бо якщо діоди з'єднати послідовно (плюсовий вивід із мінусовим), то лампа буде постійно включена, а це зовсім небажано.



Запропонована схема дає змогу лампі працювати в ощадному режимі. Як це відбувається? Під час натискання однієї з клавіш вимикача (SA1 і SA2) закорочується один із діодів, внаслідок чого лампа отримує через незакорочений діод напругу в 110–120 В, що дає змогу нитці лампи HL зберігати свою цілісність у момент включення. Це і є ощадливий режим, за якого витрати електроенергії зменшуються майже наполовину порівняно зі звичайним режимом.

Якщо згодом ми натиснемо другу клавішу вимикача при включеній першій, то закоротить другий діод, внаслідок чого заздалегідь розігріта нитка лампи отримає повну напругу мережі – 220 В.

Насамкінець слід застерегти: пристрій цей нескладний, проте, якщо вам бракує знань з електротехніки, то, можливо, не варто виготовляти його самостійно, а краще запросити фахівця. Також вважаємо за потрібне нагадати, що всі роботи з виготовлення лампочки-"довгожителя" слід виконувати при повному відключенні електроживлення, тобто обидві пробки на електролічильнику мають бути вивернуті й зняті, а якщо замість них стоять автомати, то їх слід також обов'язково відключити.

М.С. Рітченко,
м. Луганськ

Їжте квасолю хоча б один раз на тиждень

Здавна народні цілителі вважали, що квасоля "жене" сечу й видаляє "замазку" (густу, в'язку жовч). Однак навіть у наш час, коли більшість властивостей культурних рослин уже досліджена фахівцями, тривають суперечки щодо користі або ж, навпаки, шкоди від зернобобових культур. Дехто з учених стверджує, що вони спричиняють бродильні процеси у шлунку, шкодять при хворобах серця, кровоносних судин, атеросклерозі, подагрі та сечокам'яній хворобі. Інші ж, навпаки, розповідають про сприятливий вплив бобових при захворюваннях на цукровий діабет, атеросклероз, порушеннях ритму серцевої діяльності. Однак, щоб там не казали, квасоля – смачна й поживна страва, яка цілком може замінити м'ясо, тож бажано хоча б один раз на тиждень готувати з неї страви.

А ще достеменно відомо, що квасоля регулює обмін речовин, лікує гастрит із пониженою кислотністю, запальні захворювання печінки, сприяє розчиненню каменів у жовчному міхурі та зниженню маси тіла. Стиглі зерна квасолі застосовують для лікування анемії, туберкульозу, захворювань легень, травм кісток, а зелені зерна допомагають від гастриту, пієлонефриту, гіпертонії, атеросклерозу, ожиріння, ревматизму тощо.

Лікуємося квасолею

❖ При діабеті народні цілителі рекомендують застосовувати лушпиння квасолі: 2–3 склянки подрібненого лушпиння залити 3–4 склянками води. Варити 10–15 хвилин на малому вогні. Процідити й приймати по 0,5 склянки 4 рази на день за 30 хвилини до їди.

❖ Від хронічного панкреатиту 2–3 столові ложки сухого лушпиння слід залити 0,5 л окропу й настояти в термосі 5 годин. Випити за 3–4 рази протягом дня за 30 хвилин до їди.

❖ За нирковокам'яної хвороби фахівці народної медицини радять пити відвар із квіток квасолі: 1 столова ложка сухих квіток на 300 мл води. Кип'ятити 5 хвилин, потім процідити й пити по 0,5 склянки тричі на день.

❖ За хронічного ревматизму, подагри, поліартриту 20 г подрібненого лушпиння залити 1 л води, кип'ятити 2–3 години, охолодити й процідити. Пити по 0,5 склянки 4–5 разів на день.

❖ Щоб тиск не "стрибав", молоді пагони квасолі пропустити через сокодавилку. Отриманий сік профільтрувати через марлю й приймати по третині склянки перед їдою тричі на день протягом трьох тижнів.

❖ Як сечогінний засіб приймають настій з 40 г подрібненого лушпиння (стручків) квасолі на 1 л холодної води. Настояти ніч, процідити й пити по 200 мл 3–4 рази на день.

❖ До синців, забитих місць, коли біль довго не минає, прикладають кашку з білої квасолі, яку відварюють і розминають. Зверху накладають пов'язку з бавовняної тканини й залишають на ніч. За необхідності лікування повторюють.

❖ Свіжі рани, екземи, опіки швидше загоюються, якщо їх присипати порошком із висушених бобів квасолі.

❖ Від фурункульозу борошно із квасолі слід змішати з медом і розплескати, як млинець. Прикладати його у вигляді пластиру, щоб швидше прорвав фурункул і краще виходив гній.

❖ Пролежні, попрілості у дітей здавна у народі лікували присипкою з квасолевого борошна, яке готували з підсмаженого зерна.

Протипоказання

Вживання шкірок квасолі нерідко призводить до метеоризму. Щоб уникнути цього, краще обчистити її від шкірочок, попередньо замочивши у холодній воді.

Сирі плоди й стулки бобів непридатні для їжі, бо містять токсичну речовину фазин, яка повністю руйнується за тривалої термічної обробки.

Слід також зазначити, що квасолю у великих кількостях не радять їсти людям літнього віку, оскільки вона містить чимало пуринів, що сприяють відкладенню солей. Тому квасолю виключають із меню при подагрі й нефриті. Лікарі не радять вживати квасолю в їжу хворим на гастрит, виразкову хворобу, холецистит, панкреатит, коліт, сечокислий діатез.

Хочете бути красивими?

Стародавні римляни бачили у квасолі не стільки продукт харчування, скільки сировину для приготування борошна. З нього виготовляли популярний у ті часи косметичний засіб – ломентум, який замінював римлянкам пудру. На їхню думку, він чудово освіжав шкіру й позбавляв від зморшок.

Нині в домашній косметиці також популярні різні маски, що живлять шкіру й розгладжують зморшки, до складу яких входить квасоля.

Маски з квасолі

Стародавня іспанська маска

Шляхетні іспанки та придворні красуні вважали, що за допомогою цієї маски можна зробити шкіру обличчя ніжною, наче пелюстки троянди. Для цього квасолю слід замочити на 2 години у холодній воді. Коли вона розбухне, варити її в чистій воді близько 2 годин. Потім жменю цієї квасолі відкласти в мисочку й ретельно розім'яти до утворення однорідної маси. Нанести її на обличчя, попередньо очистивши його спеціальними косметичними засобами, й потримати не менше 20 хвилин (1 столова ложка молока буде тут досить доречною).

Від ластовиння та пігментних плям

Відварити білу квасолю, ретельно розім'яти її. Додати сік лимона, олію та мед, перемішати і накласти маску на обличчя на 10 хвилин.

Така маска допомагає позбутися ластовиння, робить шкіру оксамитовою та еластичною.

Маслинова маска із квасолею для сухої шкіри

Для приготування потрібно: 6–8 зерен відвареної білої квасолі, 1 чайна ложка маслинової олії, 1 чайна ложка лимонного соку.

Розім'яти відварену квасолю на кашку, додати маслинову олію та лимонний сік. Усе перемішати й нанести масу на обличчя на 20 хвилин, а потім змити теплою водою. Така маска добре живить і відбілює шкіру.

Страви з квасолі

Квасоля широко використовується в кулінарії. Наявність рослинного білка робить її незамінним продуктом для вегетаріанського й пісного меню. Квасолю відварюють, смажать або тушкують, маринують, заморожують тощо. З неї готують супи, борщі, салати, вінегрети, соуси, котлети, паштети, а також начинку для пиріжків. Зазвичай, зерно попередньо замочують на кілька годин, але краще на ніч. Потім відварюють до м'якості без додавання солі, бо під час варіння у солоній воді квасоля виходить твердувата.

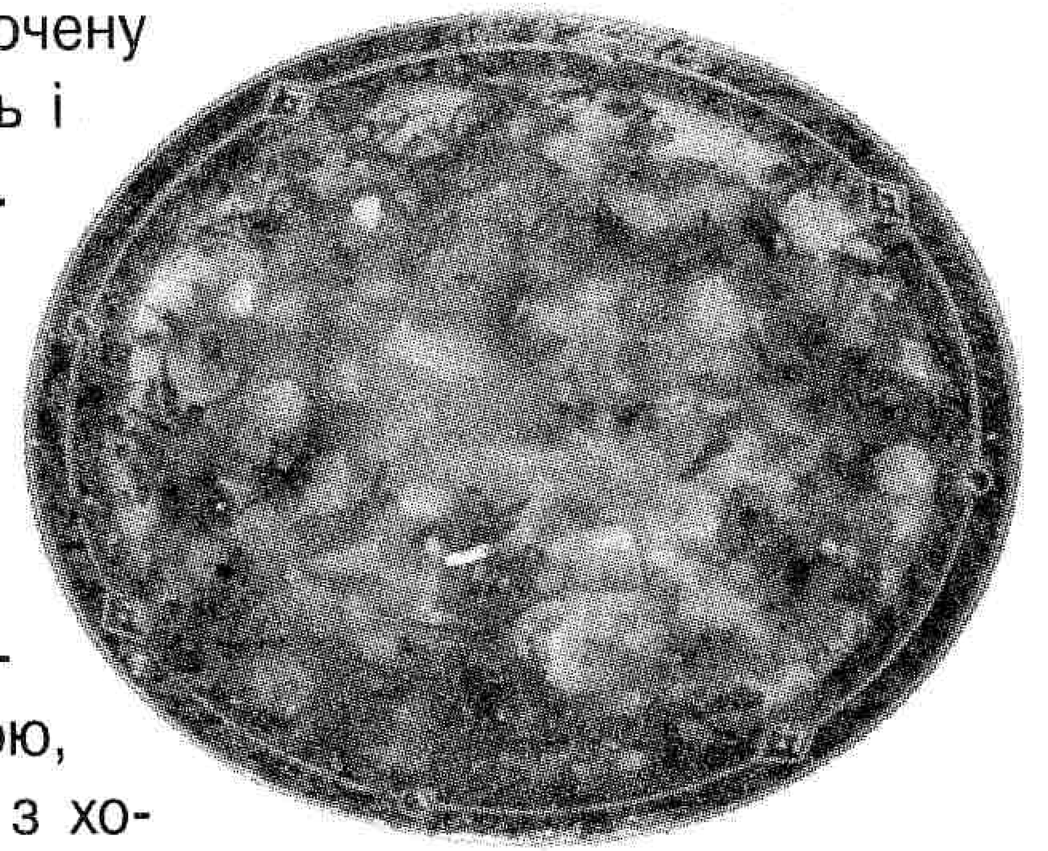
Вінегрет

Для приготування потрібно: 0,5 склянки білої квасолі, 1 буряк, 2 картоплини, 1 солоний або маринований огірок, 100 г квашеної капусти, 2 невеликі морквини, 1 цибулина, 1–2 ст. ложки олії, сіль і зелень – за смаком.

Квасолю відварити. Варені буряк, картоплю, моркву, а також огірок нарізати дрібними кубиками. Цибулю й зелень подрібнити. Овочі з'єднати з квашеною капустою, вареною квасолею, додати сіль і зелень за смаком, заправити олією.

Суп із квасолі з м'ясом

Для приготування потрібно: 1,5 л води, 1 склянка квасолі, 300 г м'яса, 1 ріпчаста цибулина, сіль і перець – за смаком.



Попередньо замочену квасолю промивають і ставлять на вогонь. Після того, як вона закипить, варять протягом 5–7 хвилин. Потім квасолю відкидають на друшляк, промивають холодною водою, кладуть у каструлю з холодною водою і ставлять варити. Після закипання додають попередньо відварене м'ясо (бажано жирне), нарізавши його невеликими шматочками по 3–4 см, пасеровану цибулю, сіль і перець і варять до готовності. Подають, посипавши подрібненою зеленню.

Суп із квасолі та кабачків

Для приготування потрібно: 1,5 л води, 1 склянка квасолі, 1 кабачок, 2 цибулини, 1 морквина, 2 ст. ложки вершкового масла, зелень кропу, петрушки, сіль.

Квасолю замочити на 6–8 годин, потім злити воду і залити її окропом. Поставити варити. За 5 хвилин до готовності супу додати кабачки, обчищені й нарізані кубиками. Цибулю й моркву підсмажити на маслі й також додати до супу, посолити. Подаючи до столу, посипати подрібненою зеленню й покласти сметану.

Тушкована квасоля з борошняною заправкою

Для приготування потрібно: 1,4 кг молодої стручкової квасолі, 70 г жиру, 50 г цибулі, 70 г борошна, зелень петрушки, 5 г паприки, 200 г сметани, 20 г оцту (або лимонний сік), 15 г цукру, часник, сіль – за смаком.

Стручки квасолі обрізати з обох боків, обчистити від жилок, нарізати шматочками завдовжки по 2 см і варити в окропі або кістковому бульйоні з розім'ятим часником. У жирі злегка підрум'янити дрібно нарізану цибулю, додати до неї паприку й відразу покласти до квасолі.

Коли квасоля буде майже готова, злегка присмажити в жирі борошно, додати до нього нарізану цибулю і смажити ще 1–2 хвилини, потім всипати у заправку подрібнену зелень петрушки й паприку, додавши трохи холодної води. Добре перемішати й покласти заправку у квасолю. Прокип'ятити, додати сметану, змішану з борошном, сіль і приправити оцтом або лимонним соком та цукром. При цьому слід часто пробувати страву: вона має набути пікантного смаку. Потім ще раз прокип'ятити й подавати до запеченого або смаженого м'яса.

Щиро зичимо вам здоров'я!

О. Кисленко, Р. Овсієнко

Від редакції: *Шановні читачі! Нагадуємо, що ви можете надсилати до редакції статті з простими й доступними рецептами з народної медицини. Найцікавіші з них ми обов'язково надрукуємо у рубриці "Допоможи собі сам", започаткованій у журналі "Дім, сад, город".*

Готуємо смачні делікатеси

Ми з дружиною маємо певний досвід виготовлення копченого сала та м'яса. Та недаремно кажуть, що вік живи – вік учись. Якось я познайомився з ветераном Великої Вітчизняної війни з села Кам'янка Сторожинецького району Чернівецької області Г.М. Савчуком. Він розповів мені про те, як у їхній місцевості роблять різні копченості – з свинини, яловичини, курятини, гусятини тощо. Зі смачного м'яса, сала варять і суп, і борщ, або ж їдять просто так.

Мене зацікавили його рецепти. За порадою пана Савчука я вже виготовив першу продукцію і вона вийшла дуже смачною. Тож моя щира подяка ветерану!

А ще мені хотілося б, щоб народний досвід не зникав, щоб і у нас на Лівобережній Україні згадали дідівські поради. Тому й надсилаю їх вам.

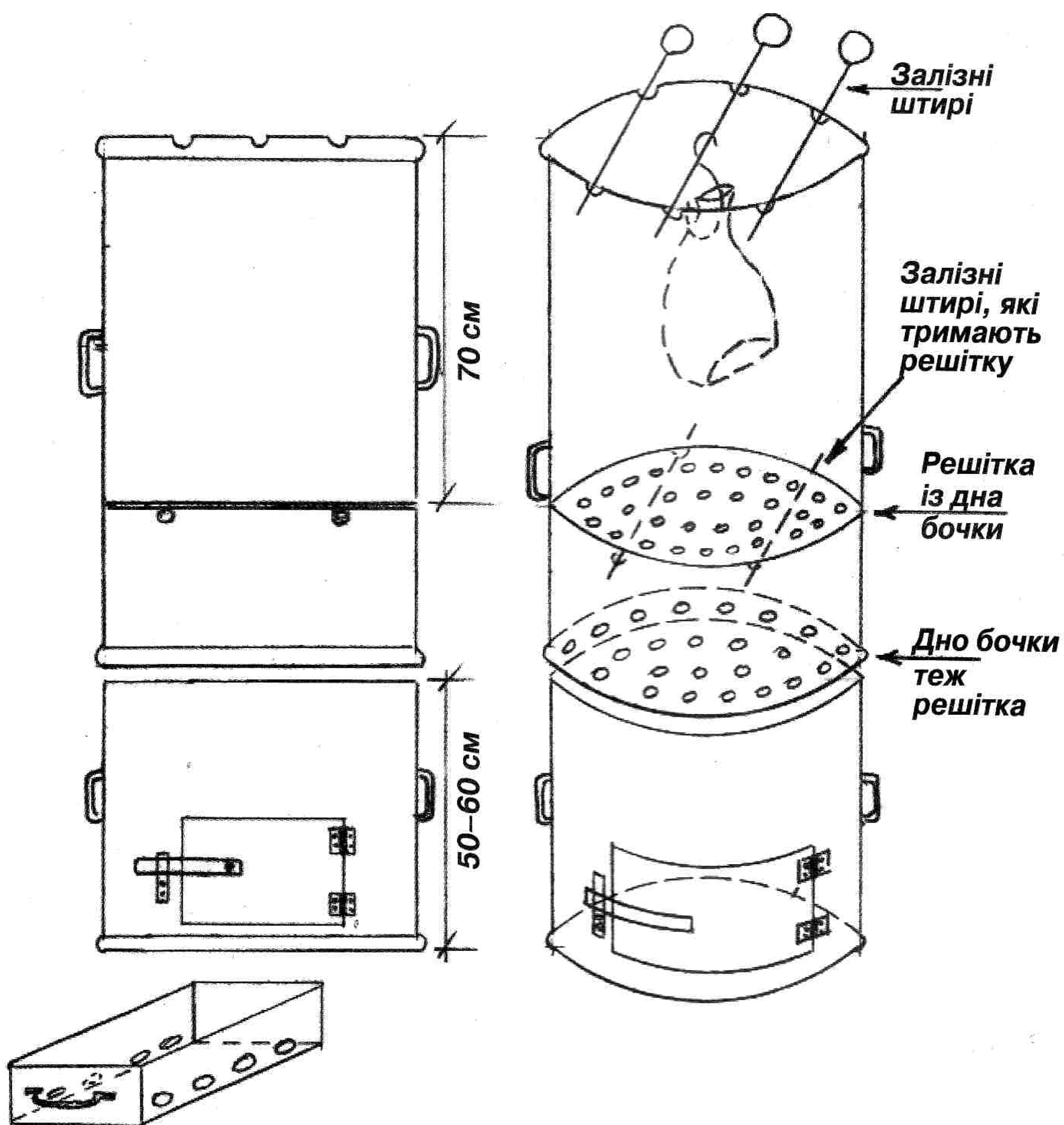
Копчене м'ясо та підчеревина

Спочатку м'ясо слід посолити, перекласти лавровим листком і запашним перцем. Далі його витримуємо в каструлі чи іншому посуді 2–3 доби. Після цього м'ясо вішаємо на гачок у коптильні. Температура має бути такою, щоб у коптильні під м'ясом не можна було втримати руку.

Продукція готова тоді, коли вона набуде світло-коричневого забарвлення зовні і всередині та легко проколюється сірником. Копчене м'ясо складають у банки і закривають металевими кришками. Зберігають у прохолодному місці.

Для копчення бажано мати дрова з бука, граба, явора, акації, клену та вишні. Причому вишню додають за 20–30 хвилин до закінчення – вона надає гарного кольору продукції.

Примітка. *Домашню ковбасу готують так само, як і м'ясо. Але перемички в коптильні мають бути дерев'яними, щоб за високої температури ковбаса не зірвалася з гачка. Готова ковбаса має бути червоно-коричневою і сухою.*



Ящик для дров 35 х 25 см

Копчене сало

Сало ріжемо на шматки, кожен з них ставимо в ємкості вертикально на 2–3 доби. Далі готуємо маринад: закип'ятити 10 л води, додати 1 кг солі. Трохи остудити й додати запашний перець та лавровий листок. Залити сало цим маринадом і витримати в ньому 2–3 тижні, час від часу перевертаючи шматки. Якщо сало готове для копчення, то всередині воно має бути білим.

Шматки сала чіпляємо на гак у коптильні. Зверху готове сало набуде кольору воску, а всередині – біле, як папір. Після копчення сало складаємо у банки і закриваємо металевими кришками. Зберігаємо в прохолодному місці – в холодильнику чи у підвалі.

У нас, в Київській області, використовуємо дрова з акації, клену, явора. І під кінець коптіння додаємо трохи вишневих дров.

Соління м'яса свинини, телятини, птиці

Готуємо розчин: 7 л холодної води, 1 кг солі, запашний перець, лавровий листок. Коли закипить, кладемо підготовлене м'ясо, доводимо до кипіння і кип'ятимо не більш як 15 хвилин. Далі м'ясо розкладаємо в сухі і теплі банки, закриваємо металевими кришками і перевертаємо до охолодження. Продукцію зберігаємо в холодному місці.

Коптильня проста у виготовленні і зручна в роботі (див. рис.). Потрібно мати дві металеві бочки. Одну з них перерізати навпіл і поставити одну на одну. В середину бочки обов'язково поставте круглу решітку: по-перше, щоб не було прямого вогню, по-друге, якщо шматок м'яса зірветься з гака, то завдяки решітці не потрапить у полум'я.

Коптильня неважка, її можна переносити в зручне для вас місце.

В.В.Манжелей,
м. Київ

Рубрику веде Б. Дегтярьов, юрист

Норми для нарахування пенсії

Питання:

1. Я пенсіонерка, з 2001 р. доглядаю за хворим батьком-інвалідом 1 групи за незначну плату. Чи зараховується цей період до стажу роботи в разі перерахунку пенсії?

2. Вийшла на пенсію у 50 років у зв'язку з обслуговуванням сина-інваліда з дитинства. Пізніше допрацювала до 55 років. Під час переоформлення пенсії мені не зарахували 1 рік і 7 місяців, оскільки невистачає 5 місяців стажу.

Отчигенко О.П.

с Іванівка, Чернігівська обл.

Відповідно до статті 24 Закону України "Про загальнообов'язкове державне пенсійне страхування" до страхового стажу для обчислення пенсії зараховується період (строк) роботи, протягом якого особа підлягає загальнообов'язковому державному пенсійному страхуванню та за який щомісяця сплачені страхові внески в сумі не менший, ніж мінімальний страховий внесок.

Згідно пункту 14 статті 11 зазначеного Закону загальнообов'язковому державному пенсійному страхуванню, зокрема, підлягають один з непрацюючих батьків, усиновителів, опікун, піклувальник, які фактично здійснюють догляд за дитиною – інвалідом, а також непрацюючі працездатні особи, які здійснюють догляд за інвалідом 1 групи або за престарілим, який за висновком медичного закладу потребує постійного догляду або досяг 80-річного віку, якщо такі непрацюючі працездатні особи отримують допомогу або компенсацію відповідно до законодавства.

Згідно із статтею 7 Закону України "Про соціальні послуги" (із змінами та доповненнями) дописувачка була залучена як волонтер для надання соціальних послуг інваліду 1 групи (батькові) з виплатою щомісячної компенсації у розмірі 15 відсотків прожиткового мінімуму для працездатних осіб.

Оскільки в час надання соціальних послуг інваліду 1 групи вона отримує пенсію, то вона вважається непрацездатною, тому період догляду за батьком-інвалідом 1 групи не може бути зарахований їй для обчислення стажу роботи для призначення пенсії.

Друге питання стосується перерахунку пенсії. У цьому зв'язку ще раз слід нагадати. Статтею 24 Закону України "Про загальнообов'язкове державне пенсійне страхування" передбачено, що страховий стаж – це період (строк), упродовж якого особа підлягає загальнообов'язковому державному пенсійному страхуванню та за який щомісяця сплачені страхові внески в сумі, не меншій, ніж мінімальний страховий внесок.

Страховий стаж обчислюється територіальними органами Пенсійного фонду відповідно до вимог Закону за даними, що містяться у системі персоніфікованого обліку, а за періоди до впровадження системи персоніфікованого обліку на підставі документів та в порядку, визначеному законодавством, що було чинним до набрання чинності Закону України "Про загальнообов'язкове державне пенсійне страхування".

Відповідно до частини 4 статті 42 цього Закону у разі, якщо застрахована особа після призначення (перерахунку) пенсії має менше, ніж 24 місяці страхового стажу, перерахунок пенсії здійсниться не раніше, як через два роки після призначення (попереднього перерахунку), а з урахуванням страхового стажу після призначення (попереднього перерахунку) та заробітної плати, з якої призначено (попередньо перераховано) пенсію.

Оскільки у автора запитання не вистачає стажу роботи 5 місяців до двох років, період роботи 1 рік і 7 місяців не може бути зарахованим до страхового стажу для перерахунку пенсії.

Регулювання діяльності садових товариств

Я – член садівничого товариства, яке створене в 1988 році на підставі Положення про садові товариства. Чи є зараз в Україні організації, які координують та регулюють діяльність садових товариств? Яка організація встановлює правила та вимоги під час будівництва дачних і садових будинків і їхньої реконструкції, перепланування?

В.А Слабоспицький,

м. Київ

Садові товариства створюються у відповідності із Законом України "Про об'єднання громадян". Цим Законом регулюється порядок створення та припинення діяльності садових товариств, їхні права й обов'язки.

Повноваження та вимоги, як до юридичної особи, передбачені Цивільним кодексом України. Права та обов'язки членів товариства, як землекористувачів, регулюються Земельним кодексом України.

Основним правовим документом, що регулює діяльність садового товариства, є статут. У ньому поряд з основними положеннями діяльності та функціонування товариства зазначаються права й обов'язки його членів, порядок формування і компетенція органів управління товариством.

Основними обов'язками всіх членів товариства є дотримання статуту та виконання рішень загальних зборів і правління товариства. Голова садового товариства очолює правління. Його функції та порядок обрання і відкликання також визначаються статутом товариства.

Вимоги до забудови нових і реконструкції існуючих територій дачних і садівницьких товариств регулюються Державними нормами будівництва. Зокрема, пунктом 3.48 розділу цих норм визначено регламент погодження граничних розмірів площі забудови і поверховості садового та дачного будинку. Загальна площа і поверховість дачного будинку та господарських будівель на ділянці встановлюється архітектурно-плановим завданням з урахуванням чинних будівельних та інших нормативів, а також місцевих правил забудови, а садового будинку – статутом садівницького товариства за погодженням з місцевими органами архітектури і містобудування.

При зведенні житлових, інших будівель власники земельних ділянок повинні керуватися нормативами, які передбачені в Додатку 3.1. до Держбуднорм 360-92 "Містобудівництво", щодо протипожежних відстаней.

Біодинамічний календар
Листопад

У листопаді дні стають дедалі коротшими, а погода здебільшого незатишна й холодна, та й сонце майже не показується: то накрапає дрібний дощ, то випаде сніг, що невдовзі розтане. Недарма ж кажуть, що листопад – сутінки року. Однак це ще й пора завершення садового сезону, а також час, коли закладаються основи майбутнього врожаю. Тому в листопаді нагальною турботою садівників є підготовка саду до зимівлі, якій, власне, й присвячені в цей час усі роботи на садовій ділянці.

Діва 1 (5:53) – 3 (7:20)

На початку листопаду, зазвичай, урожай аронії (чорноплідної горобини) та глоду вже зібраний, на відміну від калини та червоної горобини, які можуть висіти на гілках до морозів. Від холоду їхні ягоди стають смачнішими, втрачаючи властиву їм гіркоту. Але необхідно стежити, аби голодні птахи не позбавили вас урожаю корисних ягід.

Під деревами у саду продовжують згрібати обпале листя. Якщо дерева хворі, то листя обов'язково спалюють, а здорове можна закласти у компостну купу, щоб навесні було чим підживити грядки. Прибирання з ділянки обпалого листя та інших рослинних рештків, які можна закласти в компостні купи, необхідно закінчити до морозів. А також слід подбати про встановлення перепон із хмизу або щитів для снігозатримання.

Терези 3 (7:20) – 5 (8:17)

Після закінчення листопада садівники оглядають дерева й кущі. Якщо на стовбурах і біля основ великих гілок помітили відмерлу кору, її потрібно зішкребти, бо під нею може зимувати чимало шкідників. Аби полегшити роботу, кору поливають водою з лійки: через деякий час вона промокне й краще відставатиме від дерева.

До настання морозів дерева й кущі у саду рясно поливають, що підвищує їхню морозостійкість, а пристовбурні круги злегка розпушують.

Роботи із захисту рослин від низьких температур і гризунів слід своєчасно закінчити. Зокрема, в цей час підгортають штамби молодих дерев землею та обв'язують їх ялиновим гіллям, розкладають отруєні принади тощо. Щойно обпаде листя з плодових дерев, стануть помітнішими гнізда шкідників – білана жилкуватого, золотогузки, кільчастого шовкопряда та інших. Їх необхідно зняти й знищити.

Скорпіон 5 (8:17) – 7 (10:29)
Новий Місяць – 6 (6:52)

У листопаді чимало садівників вважають однією з найважливіших робіт у саду – підготовку зимових сховищ для їжаків. Для цього вони збирають у купи листя або хмиз у затишних куточках саду і засипають усі ямки й заглиблення, куди їжаки можуть потрапити, як у пастки. І хоча виконання цієї роботи потребує певного часу, але користь від їжаків дуже велика: на тих садових ділянках, де вони оселяються, практично немає слимаків. Та й миші, які взимку псують насадження цибулинних, підгризають коріння молодих яблунь і слив тощо, зазвичай, обходять стороною ділянки, де мешкають їжаки.

Стрілець 7 (10:29) – 9 (15:38)

Виноградарі у безморозні дні закінчують висаджувати садивний матеріал та укладати відсадки. На неукривних виноградниках обробляють ґрунт у міжряддях і в рядах, одночасно вносячи добрива.

В укривній зоні виконують попереднє обрізування, а потім укривають кущі на зиму. Якщо ж при цьому помічають, що ґрунт на винограднику дуже ущільнився, то його спочатку глибоко розпушують, а вже після цього укривають кущі. Так само роблять і на виноградниках з ослабленим приростом та дуже ущільненим ґрунтом, який глибоко розпушують (40–45 см), одночасно закладаючи на ту саму глибину органо-мінеральну суміш. Підрізування виконують укорочене, з обов'язковим зменшенням навантаження на кущ.

Козеріг 9 (15:38) – 12 (0:33)

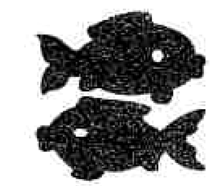
Садівники до кінця першої декади місяця мають закінчити на ділянках ягідників усі роботи, які не змогли виконати у жовтні. Зокрема, укрити суниці на зиму торфом, ялиновим гіллям, соломою тощо, щоб у безсніжні зими або на погано захищених ділянках рослини не вимерзли. Однак при цьому слід пам'ятати, що вкривають суниці лише після промерзання ґрунту на глибину 5–8 см, інакше вони можуть випріти.

Після того, як випаде сніг, суниці укривають також снігом. А ще виконують заходи щодо снігозатримання в саду та підгортають снігом ягідні кущі.

Водолій 12 (0:33) – 14 (12:25)
Перша чверть Місяця – 13 (18:39)

Чи не найголовнішою турботою городників у листопаді є правильне зберігання вирощених на власних ділянках овочів. Зокрема, коренеплоди моркви розфасовують у перфоровані поліетиленові мішки, заповнюючи їх наполовину, зазвичай, по 2–3 кг. Буряки зберігають у ящиках, перешаровуючи коренеплоди піском. Температура під час зберігання моркви та буряків має становити 1–2°С.

Ріпчасту цибулю найкраще зберігати заплетеною в косу за температури 5–10°С, часник – за температури 1–3°С і відносної вологості повітря 75–85%.



Риби 14 (12:25) – 17 (1:00)

Городники на заздалегідь підготовлених грядках закінчують висівати під зиму моркву, буряки, петрушку, пастернак, кріп, шпинат, а також попередньо замочене насіння ревеню. Потім насіння засипають піском чи сухою землею шаром 2 см і мульчують торфом або компостом шаром 3–4 см.

Квітникарі вкривають на зиму троянди, якщо не встигли зробити цього у жовтні. Зазвичай, виткі троянди знімають з опор, укладають на землю, звернувши кільцем, і підгортають основи кущів. А перед настанням сталих морозів рослини накривають ялиновим гіллям або іншим укривним матеріалом.

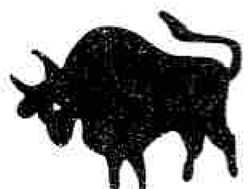
Закінчують підзимові посіви однорічних і багаторічних декоративних культур. Перевіряють, як зберігається на-

сіння декоративно-квіткових культур, живці і бульби у підвалі, вживають заходів, щоб запобігти їхньому запліснявінню й пошкодженню мишами. Підсушують насінники та очищають насіння.

Овен 17 (1:00) – 19 (12:06)

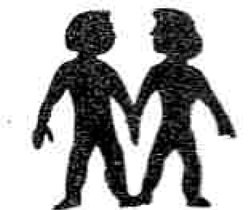
Виноградарі за сприятливої погоди продовжують обрізувати кущі й заготовляти чубуки, відразу прикопуючи їх у траншеї. За наявності поливної води виконують вологозарядковий полив, в укривній зоні виноградарства це роблять після укривання й підгортання кущів.

Закінчують підготовку ґрунту для закладання виноградників і шкілки в наступному році. За сприятливої погоди обприскують кущі проти зимуючих стадій збудників хвороб.



Тілець 19 (12:06) – 21 (20:47)
Повний Місяць – 21 (19:27)

Коли більшість нагальних робіт на городі і в садку виконана, можна зайнятися насінням, зібраним за літо: обчистити його від засохлих решток квіток або вивільнити з плодів, коробочок, бобів, кошиків. Інколи це зручніше зробити, помістивши насіння у полотняний мішечок і розтираючи його качалкою або несильно постукуючи товкачиком. Роблять це обережно, намагаючись не пошкодити насіння. Після цього його очищають на ситах з отворами різного діаметру, а потім упаковують у паперові пакетики, на яких позначають назву культури, сорт, рік урожаю та ділянку, де його зібрали.



Близнята 21 (20:47) – 24 (3:15)

Продовжують оглядати овочі й фрукти, які зберігаються у погребах і підвалах, видаляючи й знищуючи гнилі та пошкоджені плоди. Підтримують необхідний режим зберігання, а за безморозної погоди посилюють провітрювання приміщень.

Особливу увагу варто приділити білоголовій капусті, яку збирають пізніше за інші культури. Зазвичай, це роблять наприкінці жовтня або в листопаді, перед заморозками. У цей час головки стають щільнішими, листя на них світлішає й набуває блиску. На зберігання у свіжому вигляді капусту знімають до сильних заморозків, щоб верхнє листя не підмерзло.

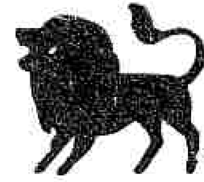
Якщо погріб вологий, то капусту зберігають у підвішеному стані або розкладають на стелажах, якщо ж він сухий – головки обгортають газетами, аби запобігти їхньому висиханню. Періодично капусту оглядають, видаляючи гнилі листки.

Слід зазначити, що під час зберігання капуста дуже чутлива до температури. Так, за її значного зниження головки замерзають, а за температури вище 6°С – засихають. Тому білоголову капусту дбайливі господарі зберігають за температури 0–1°С і вологості повітря 90–95%.

Рак 24 (3:15) – 26 (8:03)

Квітникарі прибирають на клумбах зів'ялі й прихоплені заморозками квіти: однорічники видаляють із коренем, а багаторічники зрізують під основу. За сприятливої погоди підстригають декоративні чагарники (дерен, кизильник, барбарис), що надто сильно розрослися, надаючи їм бажаної форми.

Коли настануть морози, можна посіяти під зиму календулу, годецію, космею, маки, ешшольцію, однорічні хризантеми, флокс Друммонда тощо. Але місце для посіву слід підготувати заздалегідь, поки земля ще не промерзла. Одночасно вносять органічні й фосфорно-калійні добрива в ґрунт, перекопують його та роблять невеликі борозни.

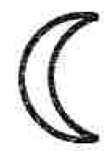


Лев 26 (8:03) – 28 (11:35)

Якщо не зробили цього раніше, то необхідно тепер обв'язати штамби дерев, особливо молодих, толем або руберойдом. У безморозні дні обмазати садовою побілкою штамби і скелетні гілки плодових дерев, аби запобігти появі сонячних опіків. За відсутності побілки її замінюють на суміш коров'яку з глиною.

Після того, як випаде сніг, його ретельно втоптують навколо плодових дерев, щоб захистити їх від мишей. Також для захисту від мишей і зайців стовбури дерев інколи обв'язують ялиновим гіллям або встановлюють саморобні щити-циліндри з руберойду чи дрібної сітки.

На клумбах із тюльпанами розкладають отруєні принади для мишей і трохи присипають їх землею, щоб не склювали птахи. Якщо після цього випаде чимало снігу, його розгрібають, кладуть принаду на землю і знову злегка засипають снігом.



Діва 28 (11:35) – 30 (14:17)
Остання чверть Місяця – 28 (22:36)

Городники приділяють увагу овочам, зібраним восени. За надмірної вологості й підвищеної температури провітрюють погріб і ставлять миску з негашеним вапном, деревним вугіллям або сіллю, які добре вбирають вологу. Якщо ж у приміщенні надто сухо, то варто поставити в ньому ємкість із вологим піском.

І не забувайте про заходи боротьби з гризунами: обов'язково встановіть мишоловки, а щоб позбутися щурів, можна занести у сховище пісок, просочений котячою сечею. Відлякує гризунів і запах паленої вовни, тож можна підпалити стару вовняну річ і залишити її тліти у погребі. Однак при цьому слід бути дуже пильними й не забувати про протипожежні заходи.

Терези 30 (14:17) – 2.12 (16:45)

Квітникарі більшість теплолюбних кімнатних рослин у листопаді тримають в опалюваних світлих приміщеннях за температури близько 18–22°С. Слід також враховувати, що з настанням опалювального сезону повітря у квартирах стає сухішим, тому рослини варто частіше обприскувати, а також один раз на тиждень обмивати їхні листки водою під теплим душем. Такі водні процедури запобігають появі шкідників. Окрім того, на радіатори центрального опалення ставлять ємкості з водою або вологим піском, за необхідності вмикають зволожувачі повітря.

Сенполії, орхідеї, епісції та інші види кімнатних рослин тропічного походження в цей час продовжують рости й цвісти, тому їх регулярно поливають, обприскують (крім епісції) теплою водою і досвічують люмінесцентними лампами. Однак цей процес має певні особливості, які необхідно враховувати. Зокрема, для ампельних культур лампи встановлюють вертикально на відстані 15–20 см від звисаючих пагонів, для решти – горизонтально, в 15–20 см над верхівками рослин. У кімнатах із вікнами, зверненими на північ, більшість рослин слід досвічувати близько 12–14 годин на добу.

Центр послуг "Дім, сад, город" пропонує післяплатою:

Насіння трав, овочів, квітів, добрив, виробники – Україна, Голландія, Італія, Франція, Японія

Газонні трави: "Мавританський газон" (квіти + трава), 1 кг – 130 грн.; "Універсальний" 1 кг – 70 грн.; "Саншайн", посухостійка, 1 кг – 75 грн.; "Королівський сад" – суміш низькорослих високоякісних холодо- та посухостійких трав, які повільно ростуть, 100 г – 8 грн.; "Смерканок" – трава для затінку, 100 г – 8 грн.; "Спортивне змагання" – зносостійка трава, 100 г – 8 грн.; "Спортклуб"– трава для спорту, 100 г – 8 грн.; "Англійський газон" – травосуміш для саду, 100 г – 8 грн. Можливе формування в більших упаковках.

Набори: "Клумба в жовто-синіх кольорах"– 20 грн.; "Люксембургський сад" – 27 грн.; "Клумба в біло-синіх кольорах" – 18 грн.; "Клумба "Рожева мрія" – 24 грн.; низькорослих квітів для альпійських гірок (10 шт.) – 20 грн., багаторічників (10 шт.) – 20 грн.; городника – 20 грн.; айстр на зріз (10 сортів) – 20 грн.; голчастих айстр (10 шт.) – 20 грн.; півонієподібних та трубчастих айстр на зріз (10 шт.) – 20 грн.; дворічників та багаторічників (10 шт.) – 20 грн.; квітів для балконів, вікон, терас (10 шт.) – 20 грн.; квітів для рабаток (10 шт.) – 20 грн.; однорічників для букетів та на зріз (10 шт.) – 20 грн.

Насіння сортових айстр: (0,2 г). Картхойзер – бузкова, художня; Яблунева – біло-рожева, суміш принцес, Ріббон – червона, синя; Ізольда – біла, голчаста, Гала – фіолетова, Сіндерела – бордо, Унікум – суміш; Трістан – голчаста, світло-бузкова; Ніна – рожева, Ельза – яскраво-рожева, голчаста; помпон, синьо-біла; помпон суміш; Блау Турм – синьо-фіолетова; Сента – жовта, голчаста; Дракон – суміш; Матадор – темно-синій; Святкова – світло-рожева – по 2 грн.

Насіння кімнатних рослин: бегонія махрова коралова (45 нас.) – 8 грн.; кактуси (0,1 г) – 6 грн.; куфея червона (0,1 г) – 6 грн.; мімоза сором'язлива (0,23 г) – 6 грн.; пасльон "Червоний гігант" (0,1 г) – 6 грн.; пасифлора "Кавалерська зірка" – 8 грн.; пеларгонія коралова, біла, двокольорова, червона, (0,4 г) – 8 грн.; бальзамін кімнатний червоний, білий – 3 грн.; фрезія гібридна – 8 грн.; колеус (0,25 г) – 6 грн.; примула гібридна, суміш (10 шт.) – 6 грн.

Насіння квітів: кніфофія гібридна – 6 грн.; гвоздика Шабо, суміш – 6 грн.; гвоздика китайська серія "Діана" F_1 (10 шт.), суміш – 6 грн.; гвоздика садова Гренадін "Харді тріумф" (0,2 г) – 6 грн.; гвоздика периста карликова багаторічна "Солодощі", суміш (0,02 г) – 6 грн.; кермек виїмчастий, кольори червоний, голубий, жовтий, рожевий, оранжевий, синій та суміш (0,2 г) – 3 грн.; лобулярія "Королівський килим", рожева (0,25 г) – 3 грн.; настурція витка, великоквіткова "Коштовність" (2 г) – 6 грн.; настурція махрова, великоквіткова "Везувій" (2 г) – 6 грн.; петунія гібридна "Дедді" (бузкова), 10 шт. – 3 грн.; гібридна багатоквіткова, серія "Хіт-Парад" (10 шт), винно-біла, зіркою – 3 грн.; фортунія ампельна F_1 синя та пурпурова (0,01 г) – 14 грн., сальпіглосис виїмчастий "Імператор" (0,05 г) – 6 грн.; алісум Гмеліна "Гірське золото", жовтий, багаторічний (0,2 г) – 6 грн.; арабіс кавказький "Шнеехаубе", багаторічний (0,1 г) – 6 грн.; дельфініум багаторічний "Пасифік гігант" (0,2 г) – 6 грн.; дзвоники карпатські "Ізабелль", багаторічні (0,2 г) – грн.; дзвоники махрові, суміш – 6 грн.; жоржини "Помпон", суміш (0,2 г) – 6 грн.; пенстемон "Червона королева" (0,1 г) – 6 грн.; стокротка помпонна, суміш (0,25 г) – 6 грн.; братки великоквіткові, кольори білі, жовті, червоні, рожеві, сині, фіолетові, суміш (0,25 г) – 6 грн.; чорнобривці карликові (1 г), білі, жовті, оранжеві – по 3 грн.; чорнобривці високі Лемон принц, Кіліманджаро (1 г) по – 3 грн.; колеус, суміш (2 г) – 6 грн.; мак східний садовий багаторічний "Піцикато" – 6 грн.; едельвейс альпійський (0,1 г) – 6 грн.; ромашка гігантська – 3 грн.; наперстянка, суміш – 3 грн.; братки великоквіткові, кольори білі, жовті, червоні, рожеві, сині, фіолетові, суміш (0,2 г) – по 3 грн.; айстри низькорослі, суміш – 3 грн.

Пряно-ароматичні трави: базилік зелений (0,5 г) – 5 грн.; базилік фіолетовий (0,5 г) – 5 грн.; валеріана (0,1 г) – 3 грн.; лаванда (0,3 г) – 5 грн.; меліса (0,5 г) – 5 грн.; м'ята (0,1 г) – 4 грн.; кмин (0,3 г) – 3 грн.; фенхель (0,5 г) – 5 грн.; чабер садовий (0,5 г) – 3 грн.; селера коренева Діамант (0,5 г) – 6 грн.; петрушка листова , кучерява, коренева – 3 грн.

Набори сортових жовтеців, суміш кольорів, 5 коренів – 15 грн.; **анемон,** суміш кольорів, 5 коренів – 15 грн.

Овочі: перець: Франциус, солодкий, червоний, ранній, плоди великі товстостінні (0,3 г) – 3 грн.; Альба солодкий, червоний, ранній, плоди великі товстостінні (0,3 г) – 3 грн.; Золотий Фазан, жовтий, середньоранній (0,3 г) – 3 грн.; гіркий (1,5 г) – 3 грн.; **помідори:** Толстой F_1 ранні, індетермінантного типу, округлі, дуже смачні (0,05 г) – 5 грн.; Річі F_1, ранні, плоди округлі 110–120 г, універсального призначення, чудові смакові якості (0,05 г) – 5 грн.; низькорослі Сан-Марцано, сливка рання (1,5 г) – 5 грн.; високорослі Сан-Марцано, довга сливка (1 г) – 5 грн.; Полбиг F_1 великі круглі для їжі та переробки для відкритого грунту, ранні, прекрасно транспортуються, смачні – 5 грн.; Кристал F_1, ранній, високорослий, на суцвітті 8–10 плодів, солодкі, транспортабельні, стійкі до хвороб (0,05 г) – 5 грн.; Ріо Гранде, середньоранній, сливки масою 120–130 г, високоурожайний, стійкий до хвороб, для їжі, консервування (0,5 г) – 5 грн.; Експрес F_1, суперранній, для реалізації ранньої продукції та переробки на сік, плоди 140–150 г, яскраво-червоний з прекрасним смаком (0,05 г) – 5 грн.; Тесті F_1, ранній, індетермінантний, для закритого та відкритого грунту, прекрасний смак, плоди 100–120 г, стійкий до хвороб, для їжі та переробки (0,05 г) 5 грн.; Чері, середньостиглі, плоди як велика черешня, червоні, солодкі (0,1 г) – 3 грн.; Балконне Чудо, сорт для вирощування в горщиках та відкритому грунті, солодкі, ароматні, для їжі, консервування, декорування страв (0,1 г) – 3 грн.; Сан Пьєтро (0,05 г) – 5 грн.; Рома V/F, велика сливка для консервації (2 г) – 5 грн.; Волове Серце, рожевий, червоний, жовтий (0,5 г) – по 3 грн.; Де-Барао, рожевий, жовтий, червоний, низькорослі для переробки та їжі (0,5 г) – по 3 грн.; Чорний принц, низькорослі, для продажу, переробки, салатів, темно-бордові плоди, солодкі (0,5 г) – 3 грн.; **огірки:** Наташа F_1, ранній (15 нас.) – 3 грн.; Маша F_1, надранній (10 нас.) – 6,50 грн.; Вокал F_1 надранній самозапильний, плоди однорідні зелені з тоненькою шкіркою, без гіркоти, для споживання та переробки (10 шт.) – 8 грн.; Паризький корнішон (3,5 г) – 6 грн.; Альянс F_1, ранній (1 г), великий урожай на початку плодоношення – 6 грн.; Акорд F_1 (1 г), стійкий до хвороб, ранній, високоурожайний – 6 грн.; Астерикс F_1 (1 г), ранній, тонка шкірка, для переробки та їжі – 6 грн.; Атлантіс F_1, ранній, високоурожайний для споживання, засолювання та консервування (1 г) – 6 грн.; Аякс F_1 (10 шт.) – 3 грн.; Опера F_1 (1 г), ранній, високоурожайний, для їжі, маринування та консервації – 6 грн.; Соната F_1 (1 г), стійкий до хвороб, для засолювання та консервування – 6 грн.; Регал Плюс F_1, (10 шт.), надранній, довгий період плодоносіння, посухостійкий, для засолювання та консервування – 6 грн.; **диня** Ананас рання, запах ананаса (0,5 г) – 6 грн.; Леся, рання (3 г) – 3 грн.; **капуста:** Амтрак F_1, високоурожайна, пізня, для довгого зберігання, головки 3–5 кг (20 шт.) – 6 грн.; Гігант F_1, середня, для переробки та зберігання, дуже смачна, головки 4–6 кг, не розтріскується, 110–120 дн., (20 шт.) – 6 грн.; Леннокс F_1, пізня, для зберігання (20 шт.)– 6 грн.; **капуста броколі** Фієста F_1 (20 шт.), для їжі, придатна для заморожування – 6 грн.; **капуста цвітна:** Тардіво ді Фано, середня (2 г) –

6 грн.; Снігова Куля, середня (2 г) – 6 грн.; Гудмен, рання (20 шт.) – 4 грн.; **капуста червоноголова** Ауторо F_1, високоурожайний гібрид для переробки та зберігання (20 шт.) – 4 грн.; **капуста пекінська** Монако F_1 (20 шт.), надрання, для відкритого і закритого грунту – 6 грн.; **баклажани:** Римський, довгий (2,2 г) – 6 грн.; Боніка F_1, ранній , овальний (0,25 г) – 4 грн.; Фрама F_1, ранній, довгий (0,25 г) – 4 грн.; **буряки столові:** Циліндра, довгий (10 г) – 6 грн.; Детройт, ранній, круглий (5 г) – 5 грн.; Ларка, середньостиглий, солодкий, придатний для раннього висіву(200 шт.) – 5 грн.; **цибуля ріпчаста:** Ред Барон середньорання, округла, червона, високі смакові якості (1 г) – 4 грн.; Дайтона F_1 золотиста, середня, для довготривалого зберігання (1 г) – 5 грн.; Луганська, пізньостигла (2 г) – 2 грн.; Стригунівська середньостигла, урожайна (2 г) – 2 грн.; Каратальська середньорання, напівгостра (2 г) 2 грн.; Агостана, середньорання, гостра, соковита (2 г) – 2 грн.; **порей** Казімір, літня. Високопродуктивна. Зберігається протягом 5–6 місяців (1 г) – 2 грн.; **морква:** Віта Лонга пізня, довга, для зберігання (3 г) – 5 грн.; Нанте 2, рання, дуже соковита (3 г) – 5 грн.; Флакко 2, пізня, для споживання та зберігання (3 г) – 4 грн.; Монтана, середньорання, зберігається до травня, форма циліндрична, солодка та соковита (2 г) – 5 грн.; Скарла супер (3 г), для тривалого зберігання, дуже соковита та солодка – 5 грн.; Каротан, для тривалого зберігання, з великим вмістом каротину (1 г) – 5 грн; **кабачки:** Опал F_1, надранній гібрид, світло-зелений, універсальний, високотоварний (7 шт.) – 3 грн.; Сафія F_1, надранній, високоурожайний, високотоварний (7 шт.) – 3 грн.; **кавуни:** Крімсон Світ, середньоранній, висока смакова та товарна якість, відмінна транспортабельність (1 г) – 4 грн.; Солодкий Малюк, ранній (1 г) – 4 грн.; **селера** коренева Монарх, середньостигла, великий коренеплід округлої форми 1–1,5 кг, для переробки та зберігання (100 шт.) – 6 грн.; редиска: Сора, рання, дуже соковита (4 г) – 4 грн.; Французький сніданок, рання, коренеплоди видовжені, соковиті, сорт всесезонний (3 г) – 4 грн.; полуниця садова (0,18 г) – 3 грн.; **салати:** Рукола (15 г) – 6 грн.; Ромен (6 г) – 6 грн.; головчастий Всесезонне диво (1 г) – 2 грн.; **гарбузи:** Гілея, мускатний швидкостиглий, дуже солодкий, яскравочервоного кольору (20 шт.) – 3 грн.; Арабатський, пізньостиглий, м'якуш товстий, оранжевий, плід видовжений (20 шт.) – 3 грн.; Руж Детамп, середньостиглий, високий вміст каротину, червоно-оранжева середина, 15–20 кг, гарно зберігається (2 г) – 6 грн.; **квасоля** спаржева Слендерете (15 шт.), середньостигла.

НОВЕ! Ялівці сланкі (голубі та зелені), висилаємо усе літо, кущики сильні – 50 грн. Набори сортових тюльпанів: лілієквіткових, папугових, махрових, зеленопелюсткових, низькорослих, дарвінових гібридів, сімейних (багатоквіткових), кольори різні, в наборі по 5–7 шт. – 35 грн.; нарцисів махрових, кольори різні, 5–7 шт. – 35 грн.; крокуси (10–15 шт.) – 25 грн.; гіацинти, 5 кольорів, 5 шт. – 35 грн; лілійники 3 шт. – 15 грн.; айстра новобельгійська багаторічна (голуба), 3 кущики – 12 грн. Ожина великоплідна (3 шт.) – 15 грн.

Добрива для квітів та рослин (універсальне розчинне):

- для кімнатних рослин 250 г – 25 грн.;
- для осіннього внесення, 300 г – 20 грн.;
- для саду та городу, 300 г – 20 грн.;
- для газонів, 1кг – 40 грн.;
- для троянд, 250 г – 25 грн.
- Кеміра-люкс, універсальне розчинне добриво (квіти, розсада, овочі, усі кімнатні рослини), 5 г – 5 грн.;
- розчинне добриво Гілея, міні-упаковки 2 г, для квітуючих, декоративно-листяних, усіх видів бегоній; зимове, усіх видів фікусів, сенполій та інших геснерієвих, драцен, кактусів, пеларгоній, юк – по 2 грн.;
- розчинне добриво для троянд, хвойних, ягідних культур, газонів, універсальне, 500 г – 25 грн.;
- мох сфагнум – 5 грн.;
- торфяні таблетки – 1 шт. – 0,50 грн.

Для обробки картоплі від хвороб та колорадського жука: "Престиж" – 55 грн.

Стимулятори росту рослин: Потейтін, 5 амп. (для картоплі) – 7 грн.; Івін, 5 амп. (овочі, квіти) – 7 грн.; Емістим С, 5 амп.(універсальний) – 8 грн.; Чаркор, 3 амп. (для укорінення) – 10 грн.

Агрохімія: агрофоска (1 кг) – 10 грн.; амофос (1 кг) – 14 грн.; бордоська суміш (300 г) – 10 грн.; гумат (200 г) – 5 грн.; залізний купорос (1 кг) – 10 грн.; попіл деревний (1 кг) – 5 грн.; калійно-магнієве добриво (1 кг) – 10 грн.; карбамід (1 кг) – 10 грн.; нітроамофоска (1 кг) – 15 грн.; селітра аміачна (1 кг) – 10 грн.; суперфосфат (1 кг) – 10 грн; вуглеамонієва сіль (1 кг) – 10 грн.;

Грунт для орхідей (0,8 л) – 8 грн., горщик для орхідей – 8 грн.

Для бджіл: байварол, 1 упаковка – 35 грн.

ДОБІРКИ ЖУРНАЛІВ: "Дім, сад, город" 2006 р. – 20 грн.; 2007 р. – 20 грн.; 2008 р. – 25 грн.; 2009 р. – 35 грн.; **"Виноград, вино"**, 6 шт. – 30 грн.; журнали "Виноград, вино" за 2009 р. – по 10 грн.; **"Пасіка"**, 10 шт. – 30 грн.; журнали "Пасіка" за 2009 р. – по 6 грн.; журнали **"Квіти України"**: за 2004–2005 рр. – по 5 грн.; 2006 р.– по 6 грн.; 2007 р. – по 7 грн.; 2008 р. – по 8 грн.; 2009 р.– по 10 грн. за номер.

Спеціальна пропозиція для вас. Для бажаючих детальніше ознайомитись з журналами видавництва "Дім, сад, город" пропонуємо комплект з 10 різних видань. Комплект допоможе вам вибрати журнали для передплати. Ціна – 25 грн.

Каталоги повнокольорові: І. Хороша "Іриси 2008" – 10 грн.; "Іриси 2009" – 10 грн.; "Троянди фірми "Мейян" – 60 грн.; "Каталог квіткових рослин" – 70 грн., "Каталог квіткових та овочевих культур" – 20 грн.; "Декоративные деревья и кустарники " – 60 грн., "Многолетние цветы" – 60 грн.

Збірники з садівництва, городництва та ін.: "Алича великоплідна", "Лимон в квартирі", "Кизил", "Захист саду", "Вирощування саджанців. Поради початківцям", "Розмножування плодових і ягідних культур", "Лимонник та актинідія", "Малина", "Смородина, порічки", "Агрус", "Персик біля дому", "Суниця", "Айва", "Яблуня", "Черешня", "Вирощування ківі в Україні", "Обліпиха", "Пряно-лікарські рослини", "Помідори", "Груша" – по 8 грн.; "Сонник" – 3 грн.; "Листопадні магнолії" – 25 грн., "Сад та город без шкідників і хвороб", "Знай наших", "Новосели на городі та в саду" – по 6 грн.

Із серії "Бібліотека квітникаря": "Трояндовий сад" – 10 грн.; "Паркові троянди", "Іриси", "Клематиси", "Однорічні рослини", "Ліани в саду", "Сукулентні рослини" (2 книги), "Квітник без шкідників та хвороб", "Гладіолуси", "Гемерокаліси", "Рододендрони", "Вічнозелені рододендрони", "Бузок", "Дрібноцибулинні рослини", "Хризантеми", "Айстри", "Старовинні парки Київщини", "Тюльпани", "Розмноження хвойних рослин", "Хвойні дерева та кущі", "Дельфініум", "Пасифлора", "Жоржини", "Живоплоти, боскети, лабіринти", "Середньовічний сад. Минуле і сучасне", "Сенполії", "Глоксинії", "Красивоквітуючі геснерієві". Ціна одного примірника – 8 грн.; "Сад твоєї мрії (ландшафт, дизайн)" – 10 грн. "Листопадні дерева, кущі, ліани" – 10 грн.

Із серії виноградарства, та виноробства: "Сорти винограду", "Погода і виноград", "Якісні і здорові вина", "Операції на виноградному кущі", "Виноград на дачі", "Виноград на дачній та присадибній ділянці", "Образцовый виноградник" – 8 грн.; "Образцовый виноградник" (1-а книга). Ціна одного примірника – 8 грн.; В. Крайнов "Виноград. Селекционная инициатива" – 16 грн., И. И. Кораблев "Медоварение и медофруктовое виноделие" – 10 грн.

Збірники з питань здоров'я: "Целебные таинства герани", "800 років рецептам здоров'я", О. Світко "Мед смакує і лікує", "Здоров'я з вулика", "Календар травника", "Малюки від народження до року", "Не бійтеся дієти. Протисклеротична", "Не бійтеся дієти. Діабет" – по 8 грн.; О. Світко "Рецепти здоров'я для кожної родини" (1 та 2 частини) – по 12 грн.;

Із серії "Домашня ферма": "Кури", "Індики", "Цесарки", "Кролі", "Гуси", "Качки", "Нутрії" – по 8 грн.

Із серії "Пасіка": В.А. Нестерводський "Як вихохати та вибрати добру бджолину матку" – 8 грн.; "Календар пасічника. Зима. Весна, Літо, Осінь." Ціна однієї книги – 8 грн., "М. Михалевич", "Календар пасічника" – по 5 грн.; Б. Охотський "Пчелы-целители" – 8 грн.; "Деревні медоноси та пилконоси України" (літні й осінні) та (весняні), 2 книги – по 12 грн.; И.И. Кораблев "Медоварение и медофруктовое виноделие" – 10 грн.

Книги: " Цветы желтые и синие" – 30 грн., Хессайон "Все о розах" – 65 грн.; "Все о болезнях и вредителях растений", "Все о газоне", "Теплицы и зимние сады", "Все о хвойных", "Все о декоративных кустарниках", "Все об овощах", " Все об орхидеях", "Все об альпинарии и водоеме в саду", "Все о саде, за которым легко ухаживать" , "Все о комнатных растениях" – по 60 грн.;

Повнокольорові видання: "Сучасна енциклопедія лікарських рослин" – 50 грн.; Е.Н. Седов " Груша", 325 стр. – 35 грн, "Смородина" 253 стр. – 35 грн.; "Картофель и корнеплоды" – 35 грн.; "Растения знакомые и незнакомые. Разведение субтропических растений, орехоплодные культуры, ягодные культуры, редкие овощи, пряновкусовые растения" 189 стр. – 40 грн.; Е Рубцова "Сад роз" – 120 грн.; Георгины" – 25 грн.; "Бегонии" – 25 грн.; "Пальмы" – 25 грн.; Б.Макуни "Сенполии" – 30 грн.; Вернер Буш "Бонсай в вашем доме" – 80 грн.; "Садовые новинки. Ягодные культуры" – 40 грн.; Л. Шульгина "Ранние овощи на вашем участке" – 50 грн.; " календарь работ в саду и огороде" – 40 грн.; "Выращиваем зеленные культуры" 40 грн.; "Декоративные многолетники" – 40 грн.; " Растения – знакомые незнакомцы" – 40 грн.; Лысянский "Тюльпаны" – 35 грн.; Вольтер Херш "Клематисы во всем своем великолепии" – 35 грн.; Г. Левко "Однолетние цветы" – 35 грн.; "Правда и неправда о кактусах" – 35 грн.; В.Гапон "Секреты выращивания кактусов" – 35 грн.; Т. Лагутина " Кактусы и другие суккуленты. Разведение и уход" – 30 грн.; "Обустройство дома и участка" – 25 грн.; "Ваш дачный домик" – 10 грн.; М. Бурдейный "Декоративное мощение своими руками" – 60 грн; "Огород-кормилец" – 30 грн.; "Дневник сезонного ухода за комнатными растениями и цветами" – 35 грн.; "Островок живой природы в вашем доме. Идеи для домашнего уюта" – 30 грн.; "Енциклопедія кімнатних рослин" 716 стр. – 60 грн.; "Комнатное цветоводство", 318 стр. – 50 грн.; "Цветы для красоты нашего дома", полноцветное подарочное издание, 207 стр. – 170 грн.; " Сделай это сам", 127 стр., полноцветное издание – 70 грн.; "Регулярный сад, коллекция садовых стилей", 94 стр., полноцветное, подарочное издание – 70 грн., "Сад по фэн-шуй", 225 стр. – 35 грн.; Л.Шульгина "Дизайн вашего сада", 310 стр. – 50 грн.; "Ландшафтный дизайн, Современные решения", 315 стр. – 40 грн.; подарункове видання "Дивный сад без лишних хлопот. Практические советы по созданию сада", 320 стр. – 195 грн.; Й. Майер "Ваш сад. Практические советы на весь год", 160 стр, полноцветное издание – 80 грн.; Шерон Эймос "Сад без затрат", 145 стр. – 60 грн.; Й. Косо "Дизайн садового участка. Нестандартные решения. Дворики, дорожки, ограждения, водоемы", 178 стр. – 190 грн.;"Довідник успішного рибалки", 375 стр. – 40 грн.; Ю. Седов "Кролики. Разведение, содержание, уход" – 25 грн.; В.П. Поліщук "Пасіка" – 65 грн.; "Дорогоцінні продукти бджільництва",190 стор.– 25 грн.; В. Поліщук "Способи заміни та підсаджування бджолиних маток" – 30 грн.; М. Горніч "Медові вина" – 25 грн., Каталог "Красивые дома", 25 современных коттеджей – 40 грн.

Фурнітура для квіткового бізнесу та флористики:

- Пакети конусоподібні для упаковки квітів (метал + малюнок), 1 упаковка – 100 шт. – 35 грн.;
- Листи для обгортання квітів, букетів, 80х60см з малюнком, 100 шт. – 35 грн.; рулони 25 м ,тоновані з каймою або малюнком – 35 грн.; лазер (10 м) – 35 грн.;
- Серветки для декорування букетів, діаметр 20 см, блискучі, 1 упаковка – 100 шт. – 25 грн.; діаметр 50 см, 100 шт., прозорі та блискучі – 35 грн.;
- Стрічка декоративна шириною 2 см/100 м, кольори різні – 12 грн.; блискуча (лазер), з золотими смужками різних кольорів –15 грн.; в бобінах 1см/100 м, кольори різні з золотою смужкою – 15 грн.;
- Сітка для декорування букетів, подарунків (9 м), різних кольорів – 40 грн.;
- Флізилін (9 м), кольори різні – 30 грн.;
- Блискуча декоративна присипка, кольори різні, 1 упак. – 12 грн.;
- Оаза для квіткових композицій – 10 грн.;
- Оаза-мікрофон, 1 упаковка – 6 шт. – 90 грн.;
- Оаза на липучці для прикрашання весільних машин – 35 грн.
- Креп (9 м), кольори різні – 20 грн.

Школа вишивання

Набори схем вишивок ікон (5 шт.)

1. Спас Нерукотворний, Микола Чудотворець, Божої Матері "Поклич на примирення", Божої Матері Почаївської, Образ Преподобної Богородиці "Знамення".
2. Спаситель у терновому вінку, Божої Матері Семистрільної, Божої Матері Скоропослушниці, Богородиці Казанської, Образ Преподобної Богородиці "Замилування".
3. Богородиці Іверської, Божої Матері "Духмяний цвіт", Богородиці Козельщанської, Божої Матері "Неупиваемая чаша", Божої Матері "Справлення за загиблими".
4. Божої Матері Володимирської, Богородиці Донської, Святих Апостолів Петра та Павла, Святої мучениці Тетяни, Святої Анастасії (заступниці у шлюбі).
5. Богородиці Жировицької, Андрій Первозванний, Богородиці "Відрада та втіха", Богородиці "Достойно есть", Цілителя Пантелеймона, Богородиці Крітської, Богородиці Леушинської.
6. **Нове!** Св. Євангеліст Матвій, Марко, Іоан Богослов, Лука, Богородиці "Заступниця в дорозі та мандрах".

Набори схем рушників (по 5 шт.)

7. Весільних 8. Подарункових 9. Святкових.

10. 5 схем: серветка до Великодня, доріжка на стіл, чоловіча (хлоп'яча) сорочка з викройкою, скатертина, рушник.
11. 5 схем картин з квітами.
12. 5 схем натюрмортів є фруктами та квітами.
13. 5 схем красивих пейзажних картин (природа).
14. 5 схем нарядних наволочок для диванних подушок.
15. 5 схем скатертин.
16. 5 схем картин "Найкрасивіші куточки світу".
17. 4 схеми жіноча блуза (2 шт.), чоловіча сорочка з викройкою, хлоп'яча сорочка з викройкою.

Ціна наборів – 25 грн. Для тих, хто замовляє 3 набори – одна схема в подарунок.

Зображення наборів для вишивання (схема, нитки, канва та ін.) див. у журналах "Квіти України" № 4,5,6 за 2009 р. та № 1, 2, 3 за 2010 р. Ціна від 5 до 40 грн.

Умови пересилки. Для оформлення замовлення необхідно написати перелік потрібного вам товару. Мінімальна вартість замовлення – 10 грн. Витрати за пересилку фіксовані залежно від вартості замовлення. Розрахунки зроблені згідно з державними поштовими розцінками. Якщо вартість замовлення становить від 10 грн., то вартість пересилки +12 грн.; 11–15 грн. + 15 грн.; 16–20 грн. + 18 грн.; 21–30 грн. + 22 грн.; 30–35 грн. + 25 грн.; 35–50 грн. + 28 грн.; 51–60 грн. + 30 грн.; 61–80 грн. + 35 грн.; 80–100 грн. + 40 грн. Гроші наперед і в конвертах не висилайте. Чітко пишіть повну адресу з індексом, прізвище, ім'я, по батькові.

Замовлення надсилайте за адресою: п/с 208, ЦП "ДСГ", м. Київ – 2, 02002,
або замовити **електроною поштою:** E-mail: kvity_ukraine@mail.ru

Пропоную...

...**кролі** великих елітних порід, багатоплідні (австрійської, словацької селекції).

Володимир Федорович Гордієнко,
м. Вінниця,
тел. (097) 308-20-95

...молодняк порід курей: кохінхіни – чорний, голубий; брама – темна, світла, золотиста, куріпчаста; орпінгтон – чорний, жовтий, віандот срібний; юрловські – голосисті, італійські – срібні; цесарки; лебеді – чорні, чорноші; декоративні качки – мандаринки, каролінки, огарі, казарки; павичі – індійські, білі, чорнокрилі; фазани, кролі – фландр, каліфорнійські і новозеландські.

Сергій Миколайович Гезун,
вул. Шевченка, 162-а, с. Родниківка,
Уманський р-н, Черкаська обл., 20300,
тел. (050) 38-38-288

...найкращі сорти великоплідної суниці: Ольвія, Кент, Розана, Королева Єлизавета, Єлизавета II, Морський пейзаж та інші. Малину, аґрус, ожину, смородину, порічки. Опт, роздріб.

Юлія Володимирівна Коміренко,
вул. Леніна, 399, с. Мошни,
Черкаський р-н, Черкаська обл., 19645,
тел. (097) 575- 77-81

...квіти. Подробиці на www.Kvity.at.ua

...племінний молодняк кролів: німецький строкатий велетень, європейська шиншила, каліфорнійська, білий, панон.

Микола Юрійович,
Київська обл., тел. (096) 230-01-07

...насіння фітофторостійких помідорів. Знижка 25%.

Ліна Михайлівна Сахарнова,
тел. (057) 312-03-66, (067) 993-56-07,
(066) 298-02-86, (063) 889-88-32

...оптом та вроздріб саджанці великоплідних ягідних культур (понад 200 сортів): смородину чорну, білу, червону (Краса Львова, Гулівер, Ядрьона, Сластьона та ін.), аґрус (Уральський безколючковий, Сливовий, Голіаф...), малину (Ізобільна, Гордість Росії, Поляна, Феномен, Брусвяна, Геракл...), ожину безколючкову, суниці (Королева Єлизавета, Єлизавета II, Морський пейзаж, Ольвія...), жимолость, гумі, актинідію, виноград (Лідія, Софія, Віктор, Ювілей Новочеркаська...). Фундук (10 сортів). Конверт – каталог.

А.Д. Драганов,
вул. К. Маркса, 34, смт Вільшанка,
Кіровоградська обл., 26600,
тел. (098) 245-08-70,
E-mail:agrokg@yahoo.com

...молодняк свиней угорської пухової мангалиці.

Полтавська обл.,
тел. (066) 301-38-54, (095) 619-62-07

...недорогі декоративні саджанці з доставкою. Каталог з фото на сайті www.miroslav.vn.ua

Мирослав Степанович Гуменюк,
а/с 1858, м. Вінниця, 21021

...високоякісну насіннєву картоплю. Найкращі новинки.

Вільгельм Адольфович Хілінський,
вул. Метробудівська, 4-а, кв. 39, м. Київ, 03065,
тел. (044) 408-26-32, (050) 551-23-82

...дворічні саджанці аґрусу (понад 20 сортів) від 10 грн. Тільки опт.

Андрій,
тел. (066) 354-01-54

...саджанці троянд колекції Каньовського Віталія Михайловича. Чайно-гібридні, плетисті, кущові, бордюрні, ґрунтово-покривні, флорибунда. Конверт – каталог.

Григорій Михайлович Мостіпака,
вул. Трояндова, 29, с. Кугаївці, Чемеровецький р-н,
Хмельницька обл., 31632,
тел. (03859) 9-86-19, (066) 706-51-98,
веб-сайт: picasaweb.google.com/rozamgm

... саджанці, чубуки елітних столових, технічних, безкісточкових сортів винограду. Шедеври вітчизняної та іноземної селекції суниці: ремонтантної, шпалерної, надранньої, з рожевими та червоними квітками. Найкращі сорти великоплідної малини. Ожина безколючкова, жимолость, фундук, калина, лимонник, актинідія, чорниця канадська, смородина, аґрус. Конверт – каталог.

О.М. Онищенко
вул. Санітарна 19, м. Запоріжжя, 69118,
тел. (066)-755-50-38
E-mail:o-naslada@mail.ru

...саджанці – декоративні багаторічники і цибулинні недорого. Конверт – каталог.

Ярослава Михайлівна Тиркус,
вул. Бакинська, 25/1, м. Львів, 79022

...чистопородні мангали, королівські кармали.

П.М. Коломієць,
с. Журавка, Черкаська обл.,
тел. (096) 338-45-43, (099) 047-77-37

...молодняк шиншили, шкурки.

м. Конотоп, тел. (067) 258-59-33

...саджанці морозостійкого винограду, актинідії, жимолості, кизилу, аґрусу, малини, смородини, ожини, гумі, барбарису, суниці садової, суниці лісової та ін. Декоративні кущі та ліани. Підписаний конверт – каталог.

Олександр Федорович Дейцев,
вул. Жовтнева, 137, с. Садки, Кременчуцький р-н, Полтавська обл., 39764,
тел. (066) 222-01-77

...саджанці і чубуки новітніх комплексностійких сортів винограду селекції Капелюшного, Крайнова, Загорулько та ін. Конверт – каталог.

Володимир Аполлінарійович Шпак,
вул. 60 років Жовтня, 55-а, м. Карлівка, Полтавська обл., 39500,
тел. (05346) 2-46-47, (050) 304-15-42
E-mail:shpakvino@mail.ru

...шиншили дорослі і молодняк.

тел. (050) 98-205-90

...саджанці для карликових садів. Вегетативні підщепи. Пуміселект.

П. Медолиз,
тел. (097) 261-36-23

...реалізуємо чистопородних поросят м`ясного напрямку: п`єтрен, стегново-беконні, травоїдні – мангали.

Тел. (04849) 6-19-81, (097) 271-91-12

...саджанці смородини, порічок, агрусу, винограду; лопатки ірисів. Великий вибір. Конверт – каталог.

Г.С. Мамченко,
а/с 100, м. Прилуки, 17500

...поросят, свиней породи мангал.

Волинська обл.,
тел. (03352) 96-3-35, (097) 640-73-15

...виноград: саджанці столових сортів, можливий опт. Маю новинки. Конверт – каталог. Дзвоніть – домовимося.

В'ячеслав Шабельник,
с. Василівка, Полтавський р-н, Полтавська обл., 38743
тел. (099) 90-31-311, E-mail: shabelnyk-bino@meta.ua

...нову породу травоїдних свиней кармалів.

м. Сквира, Київська обл.,
тел. (097) 835-55-11

Талон
для участі в лотереї ("Передплата–2011")

Поштова адреса ....

....

П.І.П. ....

Телефон ....

Номер передплатної квитанції або її ксерокопія на I півріччя 2011 р. ....

....

Увага! Ксерокопія талона не дійсна.

"Дім, сад, город"

50 виграшів

...широкий асортимент найкращих сортів яблунь (підщепа М-9, Т-337); груш (підщепа ВА-29); персиків та нектаринів (підщепа мигдаль та пуміселект); слив (підщепа пуміселект); абрикос; черешні (підщепа ВСЛ-2). Саджанці троянд: чайно-гібридні, англійські та виткі. Кольоровий каталог (безкоштовно) у вашому конверті.

В.В. Колесник,
вул. Молодіжна, 19, м. Ульяновка, Кіровоградська обл., 26400,
тел. (05259) 2-13-94, (067) 911-92-16, (099) 167-16-02

...розсадник пропонує саджанці плодових дерев найкращих сортів, троянди паркові (шраб), плетисті, флорибунда оптом та вроздріб. Повний пакет документів для відшкодування.

м. Вінниця,
тел. (098) 878-99-77

...саджанці: яблуня (20), груша (12), колоноподібна яблуня (5), абрикос (4), персик (6), малина (8), порічки (5) та ін. Підщепи: ММ-106, 54-118, 62-396, М-9, УПРОЗ, ВА-29, IC-2-10, Колт, Пуміселект. Доставка по Україні підприємством "Нова Пошта".

Сергій Петрович Мейта,
тел. (096) 811-36-53

...поросята мангали.

Київська обл.,
тел. (066) 009-15-69

...для тих, хто цінує в ягодах смак та аромат. Новітні сорти суниці великоплідної постійного плодоношення – Маестро, Бурбонська розкішна, Шарлотта та ін. Малина – 25 сортів, смородина, агрус, фундук, клематис "Бал цветов". Кращі сорти картоплі з півночі України – Лорд, Моцарт, Тайфун та інше. Конверт – каталог.

С.В. Алейников,
пров, Ювілейний, 10, м. Суми, 40018,
тел. (0542) 654-112, (050) 167-19-85

...вроздріб та оптом. Саджанці великоплідної суниці звичайного і постійного плодоношення, малини, ожини, смородини, агрусу. Насіння айстр та городніх культур.

О.Ю. Савейко,
с. Хорішки, Козельщинський р-н, Полтавська обл., 39112,
тел. (096) 771-24-75

...найкращі сорти картоплі (45): Адретта, Беллароза, Джеллі, Дорогинь, Купалінка, Лідер, Поліське джерело, Рампель, Слов'янка, Тайфун... Насіння найрізноманітніших сортів помідорів (до 200 новинок); синюхи, розторопші...

О.А. Горбач,
вул. Гагаріна, 18, м. Сарни, Рівненська обл., 34503
тел. (096) 46-76-300

...недорого гладіолуси, лілії, тюльпани, клематиси. Безкоштовні інструкції, консультації, каталог у вашому конверті.

Галина Миколаївна Дейцева,
а/с 23, м. Кременчук-25, Полтавська обл., 39625,
тел. (05366) 68951

...картоплю української та зарубіжної селекції (60); саджанці перспективних сортів смородини (30), порічок (20), агрусу (25), малини (10). Конверт – каталог.

В.Б. Мосціпан,
пров. Чайковського, 8, м. Прилуки, 17502

...післяплатою гофровані гладіолуси 300 сортів. Багато новинок із Росії. Осінні знижки. Конверт – каталог.

В.В. Трепачко,
вул. Нагірна, 29, смт Талалаївка,
Чернігівська обл, 17200

...саджанці декоративних кущів, ліан, хвойних, плодових (чорниця, брусниця, клюква, ківі), цитрусові, іриси, лілійники, бругмаксія, водяні лілії та ін.

С.В. Тимофєєва,
вул. Вечірня, 11, м. Севастополь, 99018

...табернемонтана, суниця Ананасна, чайний кущ, лимон Павловський, мурайя, фейхоа, банан, мирт, гранат, гарденія, каліфорнійський черв'як. Міцелій грибів (каталог).

Б.А. Карпич,
а/с 32, м. Харків, 61052

...насіння суперурожайних іспанських і кращих сортів зарубіжної та вітчизняної селекції помідорів, перцю, стевії медової, лікарських рослин з рецептами та ін. Конверт – каталог.

П.М. Олексюк,
вул. Київська, 12/188, м. Тернопіль, 46023

...саджанці, чубуки винограду. Каталог.

Ю.О. Дворовенко,
вул. Гурамішвілі, 11, кв. 80, м. Карлівка,
Полтавська обл., 39500,
тел. (066) 935-23-80

...свині травоїдні, молодняк та порісні свиноматки.

Анна,
с. Кобижча, Чернігівська обл.,
тел. (093) 648-86-57

...саджанці, живці смородини чорної, червоної Селеченська 2, Чорна зірка, Первенець, Узбекистанська – 25 сортів (під замовлення у будь-яких кількостях).

Яблуні: Ренет поліпшений, Скіфське золото, Рубін, Ентерпрайзер – 20. Красиві хвойні, колоновидна туя, голуба ялина.

Малини: Пелано, Геракл, Феномен, Гусар, напівштамбовий.

Суниці: Пенсіонер Челсі.

Постійного плодоношення: Ельсіноре, Альбіон; Єва-II, Ірма, Бурбон, Шарлотта, Королева № 2 – від 3 грн. У будь-яких кількостях.

Швидка доставка, ретельна упаковка, строга відповідність сорту, не заражений шкідниками матеріал – це запорука вашого сталого врожаю! Детальні агрономічні консультації для замовника + все необхідне для збільшення урожайності незалежно від погодних умов.

Сергій Анатолійович Хохлов,
вул. Погранична, 4, м. Красний Луч,
Луганська обл., 94504,
тел. (067) 398-41-80

...насіння післяплатою. Амарант: Ельбрус-гібрид – вирощують на зелену масу, силос, трав'яне борошно від 2 до 3 укосів, 100 г – 28 грн. Каскад – на зерно – 100 г – 6 грн.

Гарбуз: Зерновий голонасінний – 100 г – 9 грн.; Абориген – кормовий – 100 г – 12 грн.;

Мордовник шароголовий – 100 г – 10 грн.

Помідори ранні: Ренет, Рейнбоу, Ефемер – 5 г – 8 грн.

В.Н. Лозовський,
с. Пузикове, Глобинський р-н, Полтавська обл., 39051,
тел. (067) 91-89-297

...продам чистопородних поросят породи мангал.

Тел. (097) 622-7900

"Виноград для всіх зон! Високоякісний садивний матеріал з колекції понад 170 сортів. Засоби захисту та стимулятори (гіберелін, гетероауксин тощо). Накопичувальні системи знижок, безплатна лотерея, акції, які приємно здивують Вас. Пишіть, телефонуйте – не пошкодуєте! Конверт – каталог.

Володимир Костянтинович Мерцалов,
а/с № 1-Тандем, м. Оріхів-2, Запорізька обл., 70502
Тел. (06141) 420-10; моб. (050) 260-20-48;
E-mail: dyana.vin@ mail. ru

...нові великоплідні сорти малини, ожини безколючкової, суниці Альбіон та ін.

М.М. Макаренко,
с. Любомирка, Олександрівський р-н,
Кіровоградська обл., 27316

...саджанці, живці винограду. Недорого. Опт. Каталог.

Е.М. Олефір,
вул. Авраменка, 18-84, м. Запоріжжя, 69120,
тел. (0612) 67-49-53, (066) 772-58-89

...насіння черемші, вігни, кавбуза, курильного американського тютюну (5 сортів), міцелій гливи, саджанці кімнатної мурайї. Конверт – каталог.

С.Ю. Рябов,
а/с 9, м. Пирятин, Полтавська обл., 37000,
тел. (063) 306-37-38

...саджанці найвеликоплідніших сортів: малини, ожини, смородини, суниці садової та ін. Каталог – великоформатний конверт з марками на 2,2 грн.

О.І. Джус,
с. Малі Крушлинці, Вінницький р-н,
Вінницька обл., 23242

...молодняк поросят пухової мангалиці та кармалів.

Михайло,
м. Житомир, тел. (067) 878-57-76

...поросят мангалів.

Люба,
Барський р-н, Вінницька обл.,
тел. (097) 235-35-84

...гладіолуси, айстри 120 сортів. Ціни помірні.

І.О. Хотін,
вул. Луначарського, 1, м. Прилуки-8,
Чернігівська обл., 17508

...великоплідна суниця садова, малина, лілії. Конверт – каталог.

Олена Володимирівна Сидоренко,
вул. Горького, 117/8,
м. Ромни, Сумська обл., 42001,
тел. (096) 230-39-53, (096) 230-39-57

...опис виготовлення теплонасосу для опалення (20 грн.).
п/с 4, м. Тараща, Київська обл., 09500
тел. (097) 140-36-53

...підщепи яблуні карликових порід. Різних осінніх та зимових сортів.
Тел. (097) 46-11-466

...саджанці: малини, фундука, кизилу, смородини, горіхів, винограду. Конверт – каталог.

Олександр Іванович Кожуховський,
вул. Садова, 9, с. Водяне, Новоукраїнський р-н,
Кіровоградська обл., 27152,
тел. (097) 299-52-06

...єаджанці полуниці, малини, винограду.
Тел. (067) 980-91-98, (050) 251-79-17

...картоплю – 150 найкращих сортів із Сумщини. Супер-новинки.

А.М. Дзюба,
с. Ковтунове, Шосткинський р-н,
Сумська обл, 41122,
тел. (098) 597-17-19

...реалізую за помірними цінами саджанці та чубуки винограду різних сортів і строків достигання. Конверт – каталог.

В.І. Пришляк,
вул. Скоробрехи, 5, смт Маньківка,
Черкаська обл., 20100,
тел. (04748) 612-07

...найкращу картоплю понад 150 сортів. Конверт – каталог.

С.А. Пилипков,
Шосткинський р-н, Сумська обл., 41122,
тел. (05449) 33-4-39, (095) 932-24-47, (096) 884-66-81

...хочете рекордних врожаїв – замовляйте найперспективніші методики і закладайте з осені "Ліниву грядку" – з найменшим доглядом я отримав 1,2 тонн помідорів з сотки + "Безполивне овочівництво" – 0,7 т/с – та перевірте кислотність грунту (навчу, як) і нормалізуйте її, правильно удобрюючи город. (Підвищена кислотність пригнічує рослини).

– набір насіння найкращих високорослих томатів + квітів 25+25 сортів. Є каталог.

Максим Петрович Курінний,
вул. Суворова, 49, смт Високопілля,
Херсонська обл., 74000,
т. (067) 148-57-14

...свиноматки, поросята, кнурці мангалиці.

Сергій,
тел. (067) 712-10-15

...високоякісну насіннєву картоплю (70); саджанці смородини (40), порічок (30), агрусу (25), малини (15). Конверт – каталог.

В.Б. Мосціпан,
пров. Чайковського, 8, м. Прилуки, 17502

...кращі сорти суниці садової (Альбіон та ін.), малини, лілії. Конверт – каталог.

Євдокія Володимирівна Демченко,
вул. Котовського, 11-а,
м. Ромни, Сумська обл., 42004
тел. (066) 29-59-073

...чубуки та саджанці винограду. Конверт – каталог.

Григорій Віталійович Теслюк,
вул. Комсомольська, 35, м. Карлівка,
Полтавська обл., 39500,
тел. (050) 630-93-74

...саджанці винограду, смородини, агрусу, суниці садової, малини. Опт, роздріб. Авторські DVD "Посадка, догляд, обрізка, укривання винограду".

Анатолій Миколайович Огій,
пров. Береговий, 5, с. Могилів-2,
Царичанський р-н, Дніпропетровська обл., 51041

...насіння помідорів (багато новинок), перцю, квітів та ін. Конверт із марками на 2 грн. – каталог.

В.В. Паранчук,
пл. Меліораторів, 4, кв. 36, смт Брилівка,
Херсонська обл., 75143,
тел. (068) 279-60-98

...саджанці комплексностійких сортів винограду, насіннєву картоплю. Ціни помірні.

Віктор Петрович Петриченко,
вул. Ракітна, 39, кв. 69, м. Прилуки,
Чернігівська обл., 17500,
тел. (066) 327-14-70

...фазани: золотий, жовто-золотий, золотий темногрудий, алмазний, сріблястий, королівський, коричневі вухасті, Свайно, непальські лінеата, качки, каролінки, павліни білі і чорноплечі, кури бентамки. Всі птахи свої.

Андрій,
Хмельницька обл., тел. 8 (097) 514-37-74

...у великих кількостях та в широкому асортименті саджанці і чубуки винограду від перевірених сортів до останніх новинок.

Сергій Григорович Батиченко,
м. Нікополь,
тел. (050) 241-20-82, (098) 212-44-63,
e-mail: bat_sq @ukr.net

Продовження. Початок на стор. 16.

Чорна, або чорноракова гниль. На плодах захворювання виявляється у вигляді чорної гнилі. Ураження починається з бурої плями, яка поволі збільшується у розмірах. Згодом на ураженій тканині утворюються дрібні чорні крапки у вигляді горбиків, що випирають з-під шкірки, це пікніди гриба. Вони розташовані на ураженій тканині, як правило, кругами. З часом плід чорніє і муміфікується, як і при плодовій гнилі, але без синюватого відтінку і з шорсткою поверхнею через масу пікнід.

Чорноракова гниль

Збудником хвороби є гриб *Sphaeropsis malorum Pk.* Цей гриб спричиняє захворювання кори дерев, відоме під назвою чорний рак. Поширюється гриб за допомогою пікноспор, які формуються у пікнідах.

Зараження відбувається ще на дереві, зазвичай незадовго до збирання. Пізнє зараження пов'язане, ймовірно, з тим, що гриб більш охоче поселяється на стиглих плодах з відносно великим вмістом цукру і меншою кислотністю. Більше інших уражуються чорною гниллю сорти Ренет Симиренка, Голден делішес та ін.

Головне джерело первинної інфекції цієї гнилі – уражена чорним раком кора дерев, особливо в старих садах. Під час зберігання нові перезараження відбуваються рідко, позаяк пікноспори гриба майже не проростають без краплинної вологи. Розвиток чорноракової гнилі протікає значно повільніше, ніж плодової.

Сиза плісневидна гниль, сиза цвіль, або пеніцильоз. Розвиток захворювання розпочинається з утворення невеликої водянистої світло-коричневої плями на поверхні плоду, яка в міру розростання злегка вдавлюється і набуває складчастості. За легкого натискування шкірка лопається і з ураженої тканини виділяються крапельки вологи. Пляма вкривається спочатку білим нальотом – грибницею патогена, а потім конідіальним спороношенням у вигляді маси зеленувато-сизих або сіро-зелених подушечок. М'якоть плоду, що загнила, має неприємний кислий смак і затхлий запах, який легко передається і здоровій частині плоду

Збудником хвороби є гриби із роду *Penicillium,* частіше всього *P. expansum (Lk.) Thom,* який, крім яблук, може уражувати й інші фрукти, а також овочі.

Гриб поширюється в навколишньому середовищі за допомогою конідій. Зараження пеніцильозом відбувається у більшості випадків вже після збирання плодів. Гриб проникає у плід через продихи або через механічні пошкодження шкірки, нанесені при збиранні, запаковуванні, транспортуванні.

Розвиток гнилі відбувається тим швидше, чим вищий температурний режим у сховищі або холодильнику. Патоген здатний розвиватися навіть за $0^{o}C$ і формувати конідіальне спороношення за $+2^{o}C$. У період зберігання інфекція легко передається під час контакту, а також поширюється у повітрі.

Джерелами інфекції пеніцильозу можуть бути уражені цим грибом інші види фруктів і овочі, а також забруднена конідіями гриба тара, фруктосховище, холодильні камери.

Особливо сприйнятливі до пеніцильозної гнилі сорти Ренет Симиренка, Ренет шампанський та ін.

Рожева плісневидна гниль, рожева цвіль, або трихотеціоз. Перші ознаки хвороби виявляються у вигляді бурої гнилої плями, яка часто розташовується на плоді навколо чашечки або місця прикріплення до плодоніжки. Пляма поступово розростається, покривається спочатку білим нальотом – грибницею, а потім, у зв'язку з утворенням конідіального спороношення, набуває рожевого відтінку.

Рожева гниль

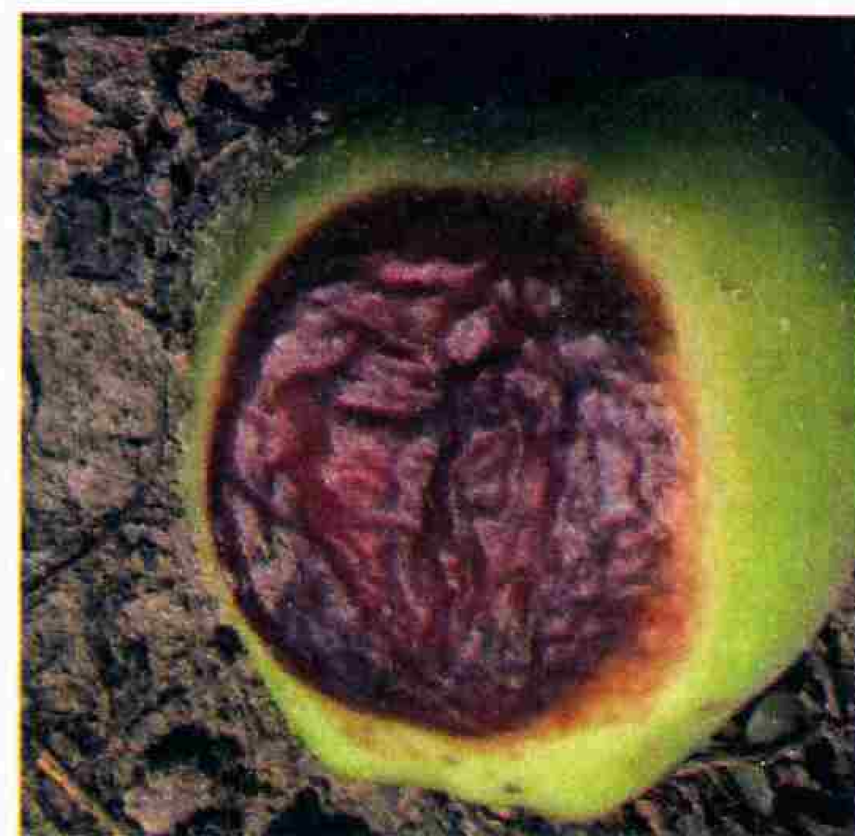
Збудником хвороби є гриб *Trichothecium roseum Lk.* Поширюється він конідіями. У багатьох випадках ураження гіркою рожевою гниллю можна виявити тільки під час розрізування плоду: уражені насіннєві камери наповнені рожевим нальотом спороношення патогена. Уражена тканина має різко виражений гіркий смак.

Зараження трихотеціумом відбувається ще на дереві, в період формування і росту плодів. Патоген може проникати у молоді плоди через тичинки та приймочки. Зараженню легше піддаються сорти, у яких чашечка змикається нещільно.

Оливкова плісневидна гниль, оливкова цвіль, або альтернаріоз. Спричиняється грибами роду Alternaria, переважно *A. tenuis Nees (син. Alternaria alternata Fr.).* Захворювання виявляється, як правило, в другій половині або наприкінці зберігання, коли яблука починають перезрівати. Проникненню інфекції і зараженню сприяють різні механічні пошкодження на шкірці. На ураженій поверхні утворюється спочатку грибниця, а потім темний оливково-зелений наліт конідіального спороношення збудника хвороби. Тканина під плямою темно-коричнева або майже чорна, різко відмежована від здорової. Ділянки гнилі зазвичай сухі, тверді й неглибокі.

Хворобу спричиняють гриби із роду *Alternaria*, переважно *A. alternata Fr.* Патоген здатний уражувати багато видів рослин і заселяє завжди фізіологічно ослаблені тканини, проникаючи в них переважно через механічні пошкодження. Часто розвивається по фону ураження плодів підшкірною плямистістю, сильним загаром, низькотемпературним опіком та іншими функціональними захворюваннями.

Оливкова плісневидна гниль, оливкова цвіль, або кладоспоріоз. Розвиток захворювання розпочинається з утворення невеликої бурої, як правило, овальної і сильно заглибленої плями, яка швидко збільшується в розмірах і може охопити значну частину плоду. Консистенція тканини під плямою м'яка. Надалі пляма


Проявлення кладоспоріозу на початку розвитку хвороби

Уражене кладоспоріозом яблуко з конідіальним спороношенням патогена

темніє, іноді стає майже чорною. За високої вологості на ураженій поверхні з'являється спороношення збудника хвороби у вигляді бурого або оливкового нальоту, що складається з конідієносців і конідій.

Збудником хвороби є широко спеціалізований напівсапрофітний гриб *Cladosporium herbarum Lk.* Гниль виявляється наприкінці зберігання, хоча інфекція потрапляє на плоди і уражує їх зазвичай через відкриті продихи ще в період вегетації. Від хворих плодів гниль може поширюватися на здорові. Новим зараженням сприяє пошкодження шкірки плоду.

Гірка глеоспоріозна гниль, або антракноз. Збудник захворювання – гриби із роду *Gloeosporium.* Діагностичні ознаки проявлення хвороби варіюють залежно від збудника. Зокрема, при ураженні грибом Gloeosporium album Osterw плями на плодах округлі, з чітко обмеженими вдавленими контурами, бурі. Згодом на ураженій тканині формуються світлі білуваті подушечки конідіального спороношення, які розташовуються концентричними кругами. Цей вид гриба уражує тільки яблуню та грушу і розвивається під час зберігання, головним чином на повністю зрілих плодах. Патоген здатний розвиватися в широких температурних межах, у тому числі й за низьких температур. Гриб поширений здебільшого в західних областях України.

Різні типи прояву антракнозу на плодах

Гриб *Gloeosporium fructigenum Berk* здатний уражувати плоди як зерняткових, так і кісточкових культур. Гниль, яку спричиняє цей гриб, часто називають гіркою, або стиглою гниллю плодів.

На плодах, уражених цим грибом, утворюються бурі округлі плями, різко відмежовані від здорової тканини. Вони дуже швидко заглиблюються. Уражені плоди з часом висихають, муміфікуються. Конідіальні ложа спороношень, що закладаються під епідермісом у вигляді подушечок, темні, майже чорні, з ясно-бурими щетинками, розташованими тільки по краях. Після повного дозрівання спороношення епідерміс розривається, конідії вивільняються і ложа здаються рожевими за рахунок маси конідій, що вийшли на поверхню.

За ураження плодів грибом *C. perennans Zeller et Childs* плями спочатку невеликі, округлі, злегка вдавлені, темно-бурі. Вони швидко збільшуються, досягаючи 4–8 мм (іноді 30–35) у діаметрі. По периферії плям чітко виражена темна облямівка шириною близько 2 мм. Ложа конідіального спороношення, що утворюються на плямах, виходять на поверхню плоду через розриви епідермісу у вигляді яскраво-бурих подушечок.

Гриб *C. perennans* поширений переважно в країнах Західної Європи і незначно – в західних районах України, де спричиняє антракноз кори плодових дерев.

Всі збудники антракнозу поширюються в навколишньому середовищі за допомогою конідій. У роки з великою кількістю опадів, особливо в другій половині літа, коли посилюється інфекція в саду, збільшується і кількість уражених плодів у сховищах. У саду, незадовго до збирання, плоди забруднюються конідіями гриба, а безпосереднє зараження і подальший розвиток гнилі відбуваються вже пізніше, під час транспортування або зберігання. Проникнення інфекції і розвиток гнилі полегшуються наявністю механічних пошкоджень на плодах, високою вологістю, підвищеними температурами, а також має значення зниження природних захисних властивостей у плодів при повному дозріванні.

У холодильниках глеоспоріозна гниль виявляється у другій половині періоду зберігання. М'якоть уражених плодів позбавлена смаку або гіркувата.

Фузаріозна гниль, або фузаріоз. Розвиток хвороби розпочинається із загнивання насіннєвих камер, хворі плоди стають гіркими. Від серцевини, що загнила, інфекція поширюється згодом на весь плід, який всихає і покривається рожевими подушечками конідіального спороношення гриба.

Фузаріозна гниль

Збудниками хвороби є гриби із роду *Fusarium: F. culmorum (Lib.) Sacc., F. lateritium Nees* і ін. Проте найбільш поширеним вважається *F. avenaceum (Fr.).Sacc.*, здатний уражувати багато видів сільськогосподарських рослин.

Фузаріозна гниль виявляється, як правило, вже наприкінці зберігання, хоча зараження плодів відбувається ще на дереві, незадовго до збирання. Найбільш сприйнятливі до хвороби сорти, що мають відкриту чашечку – Голден делішес та ін.

Проникненню інфекції у плід можуть сприяти також різні механічні пошкодження шкірочки – тріщини від парші, пошкодження під час збирання. При загниванні, що почалося через пошкодження шкірочки, поверхня плоду, ураженого фузаріозом, часто покривається білим, ватоподібним нальотом, що складається з грибниці патогена. В процесі зберігання гниль розвивається тим швидше, чим вища температура і вологість у сховищі.

Сіра гниль, або ботрітіоз. Хвороба виявляється у вигляді м'якої гнилі плодів. За умов високої вологості уражена поверхня плоду покривається сірим пухнастим нальотом, який складається з грибниці, конідієносців і конідій збудника хвороби. З часом на інших плодах утворю-

Сіра гниль

ються численні чорні склероції. Уражена тканина має кислий смак.

Збудником хвороби є широко спеціалізований поліфаг, гриб *Botrytis cinerea Pers. et Fr.* Інфекція сірої гнилі може потрапити на плоди ще в саду або в період товарної обробки при підготовці до транспортування, але розвиток хвороби і повторні зараження нею відбуваються вже під час зберігання. При цьому будь-які порушення режиму зберігання ослаблюють стійкість плодів до сірої гнилі і підсилюють її розвиток.

Зараження може відбутися й за сумісного, навіть короткочасного, перебування плодів в тому самому приміщенні, де зберігаються виноград, морква або інші овочі, уражені цією гниллю, оскільки конідії гриба дуже легко розносяться у повітрі. Джерелами інфекції можуть слугувати також забруднені збудником тара або приміщення, якщо вони не були завчасно підготовлені – очищені й продезінфіковані.

Стемфіліоз. Захворювання за симптомами ураження дуже подібне до альтернаріозу. На плодах утворюються темно-бурі, частково чорні ділянки тканини, що загнили, без заглиблень. Поверхня їх з часом покривається темно-зеленим нальотом, що складається з грибниці і конідіального спороношення гриба.

Збудником хвороби є гриб *Stemphilium botriosum Wallr.*, який здатний розвиватися на багатьох видах рослин. Зараження плодів стемфільозом відбувається ще на дереві, але активний розвиток хвороби починається лише у сховищі. Максимальна кількість хворих яблук виявляється наприкінці зберігання, коли гриб може розвиватися й на інших плодах, що знаходяться у контакті із загнилими.

Нектріальна гниль. Розвиток захворювання розпочинається з утворення бурих або темно-бурих глибоких плям біля плодоніжки плоду. До кінця зберігання яблуко може повністю згнити, воно покривається "подушечками" кремового кольору, які являють собою конідіальне спороношення гриба.

Збудником хвороби є гриб *Nectria galligena Bres,* що спричиняє звичайний рак плодових дерев (його називають також західним, або європейським). Проникнення гриба в плоди відбувається через заглиблення біля плодоніжки, де переважно і виявляються перші симптоми захворювання. Спороношення збудника, що розвивається на уражених гілках, слугує джерелом зараження плодів. Повітряна грибниця, яка розвивається навколо конідіальних стром, пухнаста, біла, іноді лимонно-жовта.

Зараженню плодів сприяють затяжні дощі під час збирання урожаю. У період зберігання можливі перезараження плодів.

Фомоз. Захворювання проявляється на плодах у вигляді округлих, незначно вдавлених, темно-коричневих плям, різко відмежованих від здорової тканини пурпурово-чорною вузькою облямівкою. Уражена поверхня покривається чорними крапками – пікнідами гриба.

Збудники хвороби – гриби із роду *Phoma,* здебільшого *Phoma pomorum Thuem.*

Пікніди гриба нечисленні, наполовину виступаючі, кулясті або злегка плескаті, чорні, виступаючі з-під кутикули. Зараження фомозом відбувається пікноспорами під час вегетації через відкриті продихи, чашечку, а також через непошкоджену кутикулу плодів, але симптоми захворювання з'являються лише через декілька місяців зберігання. Більше за інших схильний до фомозної гнилі сорт Джонатан. Перезараження під час зберігання плодів не відбувається.

Фацидієльозна гниль, фацидієльоз. Захворювання проявляється на плодах у вигляді зеленувато-бурих або бурих загниваючих плям, які досить швидко збільшуються і незабаром охоплюють весь плід. Яблуко, що згнило, стає зморщеним, сухим, шкірястим. З часом на поверхні формуються спороложа конідіального спороношення гриба у вигляді невеликих, спочатку попелясто-сірих, а потім майже чорних неправильно-кулястих ущільнень, утворених пікнідами гриба.

Збудником хвороби є гриб *Phacidiella discolor (Mont. et Sacc.) Poteb.* Поширюється гриб у природі за допомогою пікноспор та сумкоспор.

Гниль виявляється в другій половині зберігання і може легко поширюватися на сусідні плоди. Особливо сприйнятливий сорт Голден делішес. Джерело первинної інфекції – уражені фацидієльозом плодові дерева, у яких гриб призводить до виразкового некрозу кори.

Фітофторозна гниль, або фітофтороз. Збудник хвороби – гриб *Phytophthora cartorum (Leb. et Cohn) Schroet.* (синонім *Phytophthora omnivore d By),* здатним уражувати багато видів сільськогосподарських рослин.

Розвиток хвороби розпочинається з утворення на поверхні плодів різного розміру і форм загниваючих плям, які різко відмежовані від здорової частини. У сортів із жовтим забарвленням шкірки уражені ділянки бувають шоколадно-бурого або буро-червонуватого забарвлення. У сортів із зеленим забарвленням плями виглядають дещо світлішими, ніж увесь плід. Уражена фітофторозом тканина стає губчастою, але залишається твердою, і навіть плоди яблук, що повністю згнили, довго зберігають форму. При розрізі уражених плодів виявляється інтенсивне побуріння судин.

В умовах дуже високої вологості і температури не нижче 10°С на поверхні плодів може утворюватися слабкий білий наліт – грибниця і конідіальне спороношення гриба.

Збудником хвороби є гриб *Phytophthora cartorum (Leb. et Cohn) Schroet.*

Зараження плодів фітофторозом відбувається ще в саду, в період вегетації. При цьому в першу чергу уражуються плоди опалі або такі, що низько висять і розташовані ближче до поверхні грунту.

Фітофторозна гниль поширена незначно лише в західних областях. Значно поширене це захворювання в Західній Європі, де воно спричиняє масове ураження яблунь у вигляді гнилі кореневої шийки дорослих дерев.

Зараження плодів яблуні можливе також і іншим видом гриба того ж роду – Phytophthora syringae Kleb, при цьому шкірка стає темно-бурою, м'якоть також бура, на дотик спочатку тверда й еластична, пізніше м'яка. Грибниця розвивається лише всередині тканини плоду, не виходячи на його поверхню.

І.Л. Марков,
кандидат біологічних наук,
професор кафедри фітопатології Національного університету біоресурсів і природокористування України.
Фото автора

Під час будівництва враховуйте пропорції

Створення гармонійного й зручного для людини житла неможливе без використання методів пропорціонування. Тож пропонуємо розглянути докладніше питання пропорцій і закономірностей, які слід враховувати в індивідуальному житловому будівництві.

Архітектура малоповерхового житла потребує гармонії та відповідності двох важливих складових – функції і форми. Лише за таких умов вона може бути по-справжньому вдалою.

Чимало аспектів в архітектурній композиції індивідуальних житлових або дачних будинків залежить від психології сприйняття кожного із цих об'єктів як цілісного ансамблю, комплексу. Адже малоповерхове житло значно більше, ніж міська забудова, пов'язане зі структурою ділянки та співвідносністю з оточенням. Саме тому наші пращури велику увагу приділяли проблемі створення гармонійного архітектурного середовища, а в основі будь-якої гармонії, звичайно ж, лежить вдала пропорція.

У наш час, коли в Україні та більшості країн світу заміське житлове будівництво набуло глобального характеру, особливу увагу і значення необхідно приділяти пропорційним методам гармонізації композиції індивідуальної ділянки і комплексної оцінки архітектурного середовища в цілому. А відтак нині назріла гостра потреба в поліпшенні якості архітектури приміського житла, створенні комфортних умов для життя, роботи й відпочинку.

Правила об'ємно-планувальних рішень

❖ Планування будинку має забезпечувати зручний внутрішній взаємозв'язок приміщень і одночасно їхнє зонування за функціональним призначенням.

❖ Житлові кімнати не повинні розташовуватися у цокольних і підвальних поверхах. Висота поверху від підлоги до підлоги у двоповерхових будинках приймається рівною 2,8 м, житлових приміщень від підлоги до стелі – не менше 2,5 м. Глибина житлових кімнат за однобічного освітлення – не більше 6 м і не перевищує подвійну ширину.

❖ Ширина внутрішньоквартирних коридорів і проходів, що ведуть до житлових кімнат, має бути не менше 1,1 м, решти внутрішньоквартирних проходів – не менше 0,85 м. Висота внутрішньоквартирних коридорів, які не ведуть до житлових кімнат, а також проходів, шлюзів і комор – 2,1 м.

Антропометричність і співмасштабність житла людині – основа пропорційного методу в архітектурі

Житлове середовище створюється людьми і для людей. Тому габаритні розміри різних приміщень, призначених для використання людиною, залежать від її антропометричних даних. Тож не враховувати габарити людини (тобто, антропометрію) під час проектування не можна.

Ще за сивої давнини модулем при проектуванні житла в античному світі завжди був зріст людини. А ось у Японії таким своєрідним модулем були звичайні циновки, призначені для сну, – татамі. Вони відповідали розмірам лежачої людини: 0,97х1,95 м.

Бурхливий розвиток техніки у сучасному світі, створення складних побутових машин, котрі повинні забезпечити людині необхідні зручності, економію сил, безпеку, збереження здоров'я, тісно пов'язані з вдосконаленням наукових досліджень розмірів і пропорційних особливостей структури тіла чоловіка, жінки та дітей у русі та в спокої з урахуванням різних вікових категорій. Ряд європейських країн, у тому числі й Україна, за вихідні дані прийняли зріст середньостатистичного європейця, що становить 1,75 м.

Функціональні зони

Індивідуальний житловий будинок людина створює особисто для себе, для задоволення власних потреб, пов'язаних з її життєдіяльністю. Причому в житловому середовищі вона проводить значну частину свого життя. Тож для забезпечення всіх необхідних процесів житло повинно мати відповідні функціональні зони:

❖ комунікаційно-вхідна зона – виконує комунікаційну функцію будинку;

❖ зона приготування та споживання їжі – призначена для забезпечення функції енергетичного нагромадження;

❖ зона сну і відпочинку – відповідає функції відновлення сил;

❖ зона особистої гігієни – призначена для очищення організму та виведення шлаків.

Цікаво, що зони у будинку, про які йшлося вище, синхронно "перегукуються" із відповідними зонами на проектованій земельній ділянці:

- зона комунікаційна – доріжки, проходи, тротуари, під'їзди;
- зона споживання їжі – літня тераса, лоджія, балкон;
- зона відпочинку – літня тераса, сад, спортивний майданчик, тенісні корти;
- зона гігієни – літній душ, туалет, басейн тощо.

Слід зазначити, що така система, коли відповідні ділянки в будинках проектуються у відповідності до подібних зон на генплані ділянки, сприяє здешевленню вартості будівництва, поліпшенню комфорту, експлуатації та комунікаційної зручності. Крім того, людина, як соціальна одиниця, суб'єктивно потребує відповідних умов для спілкування, навчання, активного відпочинку, професійної чи аматорської діяльності, а відтак і створення відповідних функціональних зон: спільного сімейного відпочинку та комплексного спілкування, професійної й аматорської діяльності тощо.

Мій будинок – моя територія бізнесу?

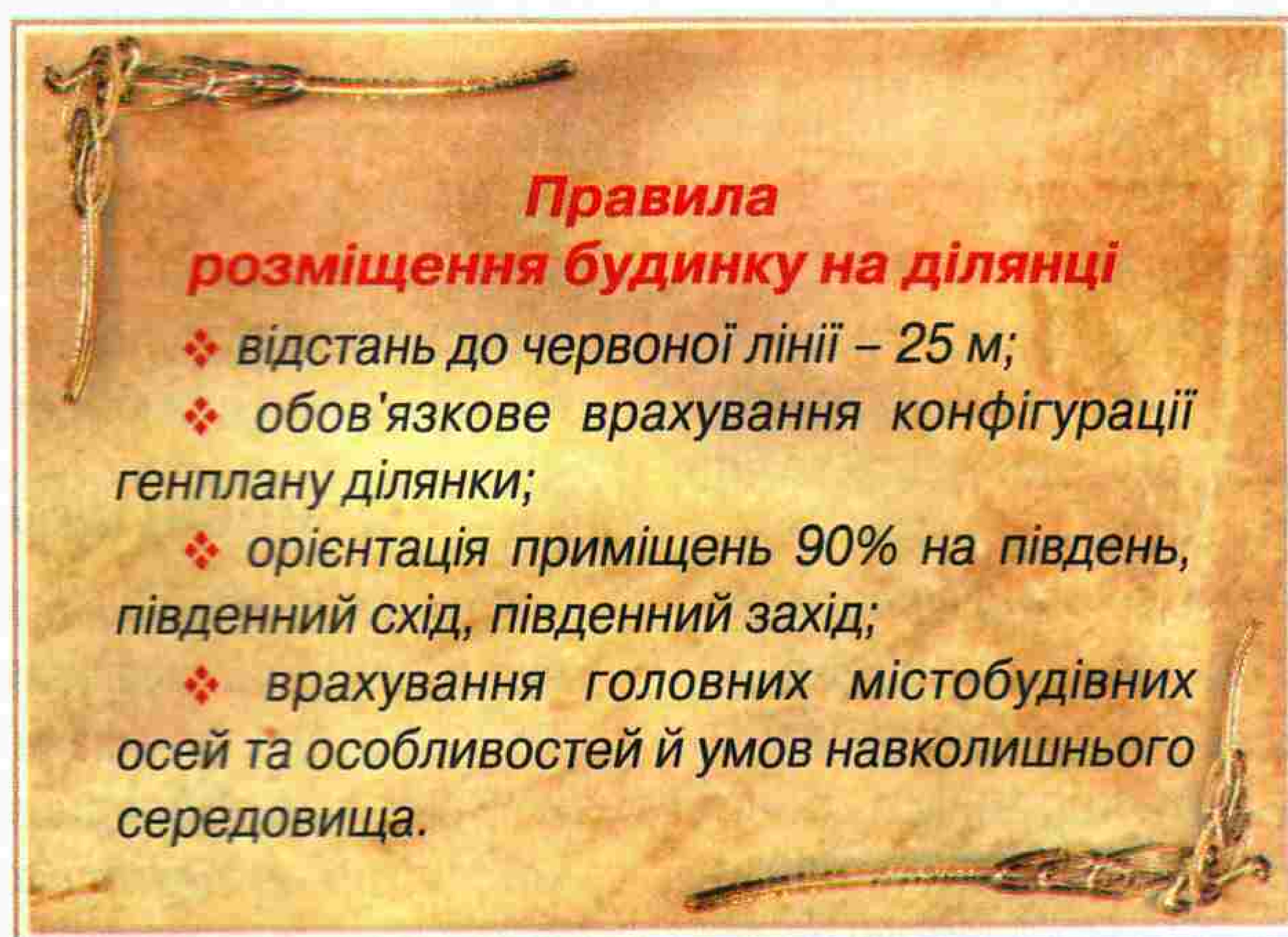
На Заході, а останнім часом і в Україні, нині значно почастішали замовлення від власників присадибних ділянок на проекти житлових будинків і вілл із зонами професійної діяльності одного з членів родини: кабінет лікаря або юриста, міні-магазин, автомайстерня при власному будинку тощо. Подібна функціональна зона відповідає сучасним реаліям життя та вимогам ринкової економіки. Проектується вона наближеною до головної вулиці й основних комунікаційних під'їздів, щоб можна було забезпечити зручний доступ клієнтам і відвідувачам.

Така зона часто є основним джерелом доходу родини та базою для ведення власного бізнесу одного або кількох дорослих мешканців будинку.

Отже, для забезпечення повноцінного перебігу функціональних процесів, що відбуваються в житлі, потрібні: комунікаційні зони; зони короткострокового та довгострокового зберігання продуктів, сезонних речей, предметів побуту і речей, необхідних для навчання, аматорської й професійної діяльності; зони активного відпочинку; зони господарської діяльності тощо.

Міцність, користь і краса

Слід зазначити, що необхідна функціональна зона, яка являє собою простір, де здійснюються різноманітні процеси життєдіяльності людини, має певні межі, які окреслюють умовними лініями. Це основна умова пропорціонування у проектуванні співмасштабного, гармонійного й зручного для людини житла. Параметри простору встановлюються на основі антропометричних та ергономічних вимог. Наявність усіх необхідних функціональних зон, їхні параметри, оснащення відповідним умеблюванням та обладнанням реалізує частину основних вимог до житла.



Існують і додаткові вимоги до житла, які повинні забезпечити повноцінну реалізацію в житловому середовищі основних вимог, причому так, щоб житло відповідало сучасному рівню комфортності й надійності. Тобто, головний девіз: міцність, користь і краса.

Додаткові вимоги значною мірою змінюються з часом, на них впливають науково-технічний і соціальний поступ, але за будь-яких обставин вони мають визначати: безпеку проживання; зручність перебування мешканців; естетичну досконалість і красу житлового середовища; раціональність житла.

Житловий будинок на одну квартиру

Слід зазначити, що розміщення індивідуальних житлових будинків на земельній ділянці ізольовано від інших функціональних зон підвищує комфорт проживання, збільшує гігієнічні якості оселі та найбільш повно відповідає вимогам до житла. В них забезпечується добра інсоляція та провітрюваність усіх приміщень, оскільки кімнати мають найбільший світловий фронт – усі чотири сторони.

У забудові індивідуальні житлові будинки можна розташовувати досить вільно, оскільки за більшості випадків вони мають необмежену орієнтацію. Одноквартирний будинок дає значну свободу у виборі найдоцільнішої схеми, визначенні необхідних пропорцій житлових кімнат і функціональних зон, раціональному розміщенні світлових отворів і правильному орієнтуванні приміщень за сторонами світу. Одна із значних переваг одноквартирного будинку полягає в можливості поетапного розширення квартири, її реконструкції шляхом використання надбудови, прибудови та горища. Отже, питання перспективного росту житла у зв'язку з ростом сім'ї та її потреб і можливостей завжди актуальне.

За об'ємно-просторовими і функціонально-планувальними характеристиками садибні одноквартирні житлові будинки поділяються на одноповерхові (з квартирами в одному рівні) та мансардні (з квартирами в кількох рівнях, двоповерхові і більше, з перепадами рівнів).

Вибираючи проект індивідуального житлового будинку, слід враховувати, що одноповерхові одноквартирні житлові будинки повинні мати чіткий розподіл на основні функціонально-планувальні зони: загальносімейну (денну), інтимну (нічну) та господарську. Квартири можуть бути сплановані за будь-якою схемою, однак денна зона розміщується ближче до вхідної зони квартири, а інтимну розташовують у глибині помешкання, подалі від чужих очей, тимчасових гостей і відвідувачів. Денна й нічна (інтимна) зони повинні мати санвузли – гостьовий і господарський відповідно. Передпокій має стати центром квартири, адже це комунікаційний центр будинку, з якого можна потрапити до більшості приміщень.

Правила провітрювання житлових будинків

❖ Наявність наскрізного й кутового провітрювання – одна з основних умов забезпечення необхідного комфорту в оселі. Для захисту житлових кімнат від проникнення в них запахів із кухні та санітарно-технічного вузла бажано створити роздільні лінії провітрювання житлових і господарських приміщень.

❖ У місцевостях з високою відносною вологістю повітря (понад 60%) наскрізне провітрювання сприяє зниженню вологості повітря всередині приміщень.

Зв'язок із природою має бути максимальним

В одноповерхових квартирах зв'язок із природою повинен бути максимально повним, тому часто проектуються відкриті тераси й веранди. Досить зручно, коли веранда в будинку сполучена із загальною кімнатою, а тераса – з кухнею. Це дає змогу в теплу пору року використовувати їх як літню зону відпочинку та їдальню. Також сусідство веранди зі спальними кімнатами дає змогу за необхідності використовувати її для сну.

Майбутнім забудовникам доведеться вирішувати чимало важливих питань. Зокрема, щодо спорудження внутрішніх сходів. Відсутність таких сходів робить одноповерховий будинок дешевшим і комфортнішим, однак наявність великої кількості кімнат, розташованих на одному рівні, розширює композицію фасаду будинку по горизонталі, потребуючи більшої площі забудови. На відміну від одноквартирних житлових будинків, розташованих у кількох рівнях, де можна ощадливіше використовувати загальну площу ділянки.

Об'ємно-просторове рішення таких будинків може бути кількох типів:

❖ У будинку з похилим скатом даху можна використовувати частину горища. Якщо скат крутий і похилий, мансардний поверх роблять нижче основного, але не нижче 2,2 м. Стеля інколи має бокові похилі площини. Однак висота стіни до низу цих площин має бути не менше 1,6 м.

За влаштування даху складної форми зі зламом горище можна використовувати повніше, тобто як повноцінне приміщення.

❖ У будинку з неповним другим поверхом дах може бути односкатним або двоскатним. За сумісної покрівлі приміщення на першому поверсі (а це найчастіше загальна кімната) мають більшу висоту.

❖ Звичайний двоповерховий або з більшою кількістю поверхів будинок повинен мати майже однакові за площею поверхи. З усіх видів будинків із квартирами у кількох рівнях цей тип найкраще відповідає багатофункціональному будинку. Для нього характерні багатокімнатні квартири.

❖ Будинок із перепадом відміток рівнів (зазвичай, на півповерху) найчастіше будують на ділянках з різноманітним рельєфом та зі значним нахилом.

Умовні межі функціональних зон

Житловий будинок – це макросередовище, в якому людина у різні періоди свого життя проводить від 40 до 100% власного часу. Тож чим повніше він відповідатиме потребам усієї родини загалом і кожного її члена зокрема, тим успішніше вони зможуть реалізувати себе у відповідних функціональних зонах.

То що ж таке, власне, функціональні зони? Це простір, в якому здійснюються різноманітні життєві процеси протягом доби. Вони мають умовні межі.

Як уже зазначалося, пропорційні параметри житлового простору визначаються на основі антропометричних та ергономічних вимог. У відповідності до використання методів пропорціонування в створенні співмасштабного, гармонійного й зручного для родини житла передбачається:

❖ візуально-демонстраційна частина зони – простір, на якому розташовуються необхідні для даного процесу полиці, меблі або інше обладнання;

❖ робоча частина зони – простір, необхідний для комунікацій, проходу людини, скажімо, з підносом, відкривання дверей або вікон, відсунення стільців або розкладання ліжка-дивана;

❖ резервна частина площі зони – простір для людини в русі під час здійснення тимчасових процесів (пересування меблів, прибирання тощо).

Основні вимоги до обладнання

Отже, сучасний дім обов'язково повинен мати відповідні функціональні зони, визначені основними вимогами до житла. Ось деякі з них.

Зона сну. Обладнання: ліжко або ліжко-диван, а також тумбочка для особистих речей. Висота верхньої горизонтальної поверхні для сну становить 400–500 мм.

Зона відпочинку та спілкування. Обладнання: набір стінових вертикальних меблів для зберігання книжок, аудіоапаратури, особистих речей, набір м'яких меблів (диван, крісла, стільці), телевізор, журнальний столик, домашній кінотеатр, плаский плазмовий монітор.

Зона індивідуальних занять – це зона для роботи, навчання, професійної та індивідуальної діяльності. Обладнання: спеціальне обладнання для професійної діяльності та меблі для цього: стіл або секретер із робочим кріслом, шафи, полиці, книжкові шафи, можливо, також спеціальний комп'ютерний стіл, на якому встановлений комп'ютер, необхідне аудіо- та комп'ютерне обладнання тощо.

Зона приготування їжі – найнасиченіша за кількістю технологічних процесів і предметів облаштування територія з відповідним мікрокліматом. Обладнання: холодильник, мийка, робочий стіл, плита, шафи для кухонного посуду, повсякденного та довгострокового (льох або морозильна камера) зберігання продуктів. Робоча горизонтальна поверхня кухонних меблів має бути вищою за звичайний стіл і становити 85–90 см. Зону приготування їжі, зазвичай, облаштовують хорошою вентиляцією та інсоляцією – природним освітленням не менше двох годин на добу.

Оскільки в кухні та кухні-їдальні проходять процеси приготування їжі, пов'язані з високим температурним режимом, ці приміщення не бажано проектувати з орі-

єнтацією на південь. При обладнанні зони приготування їжі газовою плитою необхідні спеціальні заходи безпеки та її ізоляція від усього простору житлового будинку в спеціально виділеному для цього приміщенні.

Слід зазначити, що приготування їжі – це особливий технологічний процес, котрий об'єднує відповідну послідовність операцій, незалежно від кількості членів родини та об'єму необхідної їжі. Пропорційно-структурна побудова кухні тісно пов'язана із пропорціями людини та відповідними зонами всередині цього приміщення. Процес виконання робіт у кухні безпосередньо впливає на встановлення й порядок послідовного розташування елементів обладнання та меблів:

- ❖ зберігання продуктів (холодильник, холодильна камера, шафа, комірка, погріб);
- ❖ підготовка сировини (шафа для посуду, мийка, робочий стіл, хліборізка тощо);
- ❖ приготування їжі (робочий стіл, плита, шафа для посуду, хлібопічка);
- ❖ споживання їжі (стіл, стільці, посуд, прибори);
- ❖ миття та сушіння посуду (мийка, мийна машина, сушильна шафа);
- ❖ прибирання приміщення кухні-їдальні (відро, віник, засоби для миття, ганчірки, швабра, шафа для їхнього зберігання).

Зона споживання їжі. Обладнання: стіл зі стільцями, сервант або комод для кухонного посуду й столового приладдя, столової білизни, приборів та іншого обладнання.

Зона особистої гігієни. Обладнання: унітаз, умивальник, ванна, душ із душовим піддоном, біде, пральна машина тощо.

Комунікаційна зона об'єднує різні простори житла і поділяється на горизонтальні (коридори, галереї, проходи, рекреації, холи, вестибюлі тощо) та вертикальні складові (сходи, ліфти). До горизонтальної комунікаційної зони належить і вхідний простір помешкання, який повинен мати необхідне обладнання: вішалку або шафу для верхнього одягу, тумбу для взуття, дзеркало тощо.

Внутрішньоквартирні сходи. Важливу роль в облаштуванні комунікаційної зони відіграють внутрішньоквартирні сходи (вертикальна комунікаційна зона), які використовують для вирішення житлового будинку в двох або кількох рівнях. Вони можуть бути одномаршевими, двомаршевими, прямими, із забіжними сходинками. Під час їхнього вибору господарям потрібно враховувати певні особливості кожного з цих варіантів. Зокрема, прямі сходи зручніші, однак забіжні сходинки дають можливість скоротити зайняту ними площу.

Найкращі пропорції співвідношення в одній сходинці: проступ – 30 см, підступіння – 15 см, вони найзручніші для ходи людських ніг і не втомлюють їх. Внутрішньобудинкові (внутрішньоквартирні) сходи можуть бути закритими (евакуаційними) та відкритими з усіх боків або заскленими (інтер'єрними). Простір під сходами можна забудувати й використати під зону зберігання сезонних речей та одягу (ковзанів, санчат, лиж, чобіт, пальто, шуб тощо). Ширина маршу таких сходів за нормами ДБН проектується відповідно до ширини сходового майданчика і становить, як правило, 0,9–1,2 м.

У великому будинку сходова клітка з прямими сходами, зазвичай, займає на площі прямокутник не більше 2,5х6 м (залежно від висоти поверху та кількості сходів у марші).

Внутрішньобудинкові зони зберігання речей призначені для розміщення й зберігання особистих речей, щоденного та сезонного одягу, господарчих речей, різноманітних інструментів та продуктів тривалого зберігання. Їхнє облаштування залежить від того, що саме зберігатиметься. Як правило, це різні шафи та полиці.

Робочі зони господарської діяльності. У сучасному помешканні часто вирізняють такі робочі зони господарської діяльності:

- ❖ побутова (для прання, сушіння, догляду за одягом, взуттям та білизною), обладнана ванною, пральною машиною, з місцем для прасування, встановленням швейної та в'язальної машини тощо;
- ❖ робоча господарська (для професійних чи аматорських занять, навчання тощо), обладнана згідно з професійною орієнтацією замовника. Тобто, це може бути автомайстерня, кабінет лікаря, адвоката, приміщення для інших видів інтелектуальної праці або аматорських занять, зал хореографії, студія митця, музиканта тощо.

Отже, ми докладно розглянули дієвість методу пропорціонування з урахуванням співмасштабності людини в проектуванні індивідуального житлового будинку – як горизонтальної, так і вертикальної його структури. Його основою завжди мають бути основні габарити й параметри людини або групи людей у русі та спокої. Таким чином, використання методів пропорціонування відіграє дуже важливу роль у створенні співмасштабного, гармонійного й зручного для людини житла. І про це завжди повинні пам'ятати власники присадибних і дачних ділянок, які вирішили розпочати будівництво індивідуального житлового будинку.

С.В. Сьомка,
кандидат архітектури,
викладач Київського національного університету будівництва і архітектури

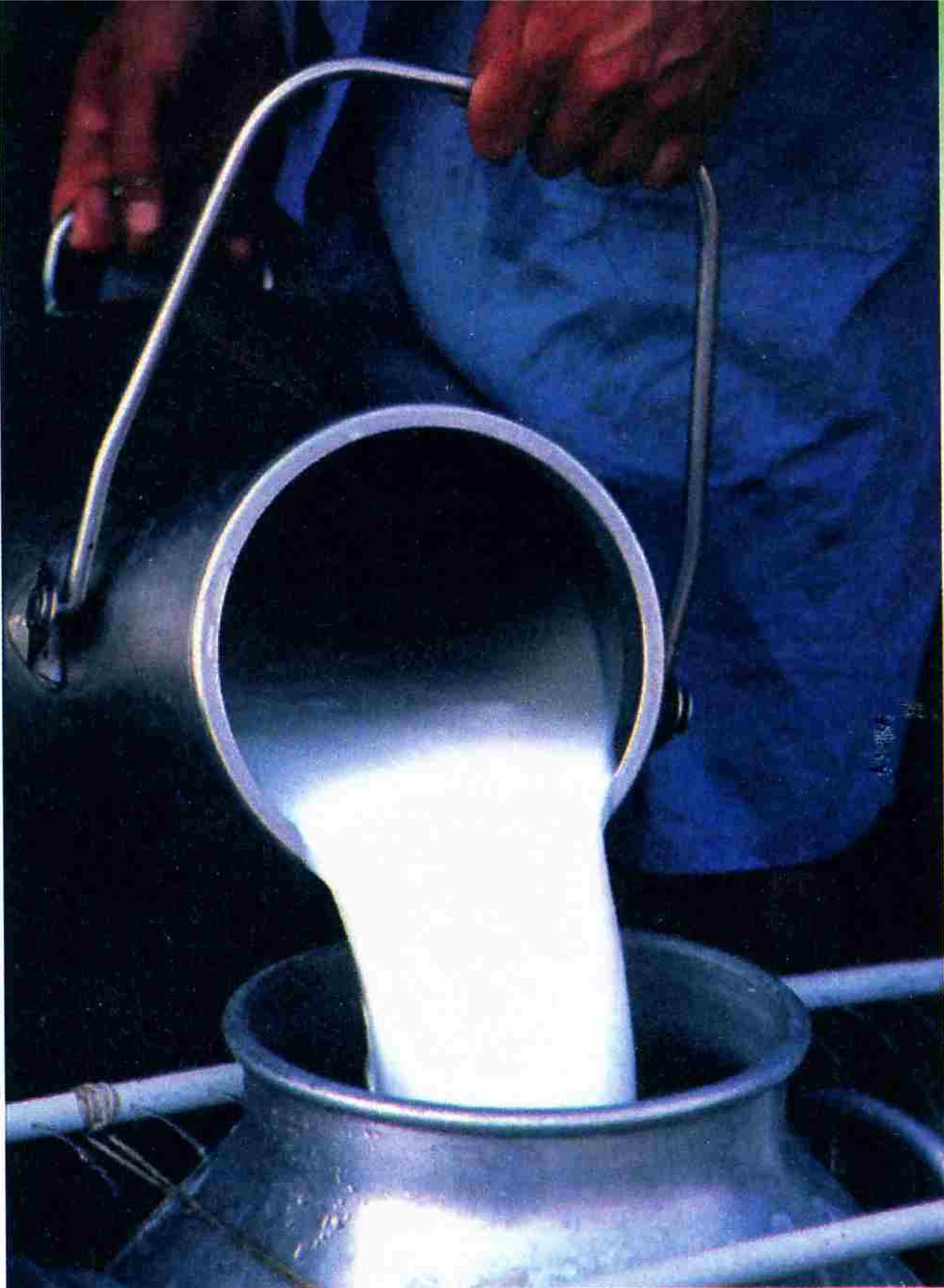
Правила відкривання дверей у приміщеннях

- ❖ *Двері практично завжди відкриваються назовні в громадських будинках (умовно по ходу евакуації під час пожежі).*
- ❖ *Господарські шафи і комори не повинні мати дверей, що відкриваються у бік житлових кімнат.*

Правила розміщення сходових кліток у будинку

Сходи як вертикальна комунікація у будинках із поверховістю вище одного поверху розміщуються:

- ❖ *недалеко від входу (поруч);*
- ❖ *навпроти входу (парадні сходи);*
- ❖ *в кінці комунікаційного шляху.*



Якщо хочемо мати якісне молоко

Зрозуміло, що повноцінне годування корови є важливим чинником впливу на молочну продуктивність. Потреба корови, яка дає молоко, у кормах залежить від продуктивності – величини надою та складу молока. Завдання господаря (громадян, фермерів, господарств) – годувати корову так, щоб від неї отримувати якісне молоко, щоб вона була постійно здорова, не хворіла.

Аби регулювати годування тварини відповідно до її продуктивності, необхідно знати потребу корови в харчових речовинах за різних надоїв молока різного складу, адже затрата корму на утворення молока залежить від його складу.

Витрата харчових речовин на 1 кг молока збільшується з підвищенням жиру в молоці (див. таблицю). Як видно з таблиці, відбувалися коливання, які залежали від рівня годівлі, складу раціону, величини надою, умов утримання і догляду за твариною, її породи. Все це впливало на використання кормів коровою.

	Відсоток жиру в молоці					
	2,5	3,5	3,7	4,0	5,0	5,5
На 1 кг молока затрачено перетравних речовин (у грамах)	208	254	258	280	310	330

З-поміж харчових речовин особливе значення у годівлі дійних корів має білок. Необхідно пам`ятати, що білкове недогодовування корів призводить до різкого падіння надоїв та зменшення відсотку вмісту в молоці білка й жиру на 0,3–0,4% і сухої речовини в цілому на 0,7–0,9%. Унаслідок цього кількість білка та жиру в річному надої за білкового недогодовування знижується майже на третину. Оптимальне білкове забезпечення підвищує надій на 9–10% і збільшує в середньому за лактацію вміст у молоці сухої речовини, жиру, білка, кальцію на 0,3–0,5%, а в окремі періоди – на 1%. Найстійкіші надої у корів, які отримують 55–65 г білка на 1 кг молока з 4% жиру.

Збільшена даванка білка (вище 70 г на 1 кг молока), не виявила позитивної дії, а в деяких випадках у ньому навіть понижувався вміст жиру. Відсоток білка за різної жирності змінюється так:

Вміст жиру в молоці	3,1	3,3	3,5	3,7	3,9	4,0	4,2	4,4
Відсоток білка в молоці	3,1	3,2	3,3	3,4	3,5	3,6	3,7	3,8

Падіння надоїв у період лактації за різної даванки білка:

Отримували білка на 1 кг молока (г)	В середньому (г)	Падіння надоїв за 10-тижневий період (%)
Менше 45 ...	40,3	19,2
Від 45 до 54,9	50,7	16,9
Від 55 до 64,9	59,4	15,4
Від 65 до 74,9	69,8	19,1
Більше 75,0	79,0	20,6

Для підтримання корів у здоровому стані й повного використання продуктивних можливостей необхідно забезпечувати їх достатньою кількістю жиру. Слід пам`ятати, що за масового згодовування шроту замість макухи різко знижується вміст жиру в раціоні дійних корів, а також знижуються і надої молока та погіршується якість масла.

Належні надої забезпечують суміші концентратів для молочних корів за згодовування різного грубого й соковитого корму. Максимальні надої забезпечують суміші концентратів з вмістом жиру в середньому 2,5%, але і коливання вмісту жиру від 1,5 до 5% теж дають бажані результати.

Як відомо, знижує надої зменшення жиру в сухій речовині раціону до 0,6%. А відновити їх можна підвищенням у раціоні жиру до 2% і більше.

Велике значення для тварин мають мінеральні речовини, тому потрібно постійно контролювати мінеральний склад раціонів.

Якщо ви побачили в корів такі ознаки, як погіршення апетиту, виснаження, втрату ваги, погане споживання кормів, порушення статевого циклу, незадовільне запліднення, різні кісткові захворювання, зменшення надоїв молока – все це наслідок незбалансованого раціону, а також недостатнього введення до кормів мінеральних речовин (кальцій, магній, натрій, хлор, калій, сірка – макроелементи та мікроелементи: залізо, мідь, селен, молібден, хром, цинк, йод, кобальт, марганець). Кількість

кальцію у раціоні має становити (орієнтовно) 90–130 г у середньодобовій даванці для корів з надоєм молока від 5–6 тис. кг до 8 тис. кг.

Потреба корів у фосфорі задовільняється повністю, якщо згодовувати, крім грубих і соковитих кормів, білкові концентровані корми.

Які ж ознаки спостерігаються у корів від нестачі в раціоні фосфору? Це – кульгання, потовщення суглобів, викривлення хребта, ламкість кісток, виснаження тварини, зіпсований апетит (тварина їсть кістки, землю та інше, під час руху чується хрусткіт). Нестача фосфору пригнічує репродукцію (розмноження) і молочність, знижує стійкість до хвороб.

На кожний кілограм молока потрібно в продуктивний період давати коровам у середньому 2,5–3 г кальцію і 2–3 г фосфору, або близько 5–7 г кальцію і 4–5 г фосфору на одну кормову одиницю. Важливо давати їм харчову сіль. Натрій і хлор потрібні для покриття затрат цих елементів на утворення молока. З 1 кг молока корови виділяють до 1,5 г натрію і хлору.

Основні грубі та соковиті корми, а також трава мало містять і натрію, й хлору, тому сіль потрібно регулярно вводити до раціону молочних корів.

За нестачі солі корови лижуть стіни, одяг скотарів, доярок, у них знижується апетит, зменшуються надої, корови худнуть. Рекомендується давати на добу 5 г солі на 1 кормову одиницю раціону. До підгодівлі вводять окремі макро- та мікроелементи, якщо є для цього показання або лабораторні дослідження: біохімічні, сироватки крові корів.

Повний набір мінеральних речовин можна придбати в комерційних фірмах або у ветаптеках, зооветпостачах. Там можна купити премікси з повним набором амінокислот, макро- та мікроелементів. вітамінів, поживних речовин, які так необхідні для тварин у зимовий та весняний періоди. Обов`язково вимагайте анотацію і сертифікат на той чи інший препарат, премікс.

У годівлі молочних корів вітаміни мають велике значення для підтримки здоров`я і високої продуктивності тварин (яке потрібно для молодняка тварин, а також для дітей та дорослих). Літнє молоко від корів, які отримують вдосталь зелених кормів, містить у декілька разів більше вітаміну А і каротину, ніж молоко тих самих корів за стійлового утримання та годування.

Перехід корів на зимове стійлове утримання і годування сухими грубими кормами, буряками, концентратами швидко призводить до зниження у молоці вітаміну А та каротину.

Для забезпечення повноцінного годування й отримання молока, багатого вітаміном А, дійним коровам потрібно давати за добу по 20–30 мг каротину на 100 кг живої ваги і додатково по 10–15 мг каротину на 1 кг молока. Якісне сіно та силос багаті на вітаміни: якщо згодовувати навіть невеликі даванки сіна штучного сушіння (1–1,5 кг на добу), вміст вітаміну А підвищується до рівня його в літньому молоці. Сподівані наслідки можна отримувати від згодовування коровам червоної і жовтої моркви та кормової капусти. Немає проблем з вітамінами групи В, а також вітаміну С, яких достатньо в кормах. Складніше з вітаміном D. За недостатньої забезпеченості тварин вітаміном D, а також від малих резервів його в тілі тварин падають надої молока і різко знижується вміст вітаміну D в молоці й одночасно у корів з`являються патологічні зміни в мінеральному обміні.

Добова потреба у вітаміні D орієнтовно становить 1000 інтернаціональних одиниць на 1000 кг живої ваги. Багате на вітамін D молоко корови дають влітку, за випасання на пасовищах, бідне – взимку, за утримання в темних приміщеннях.

Підвищена вітамінність літнього молока пояснюється безпосереднім впливом сонячного світла й тривалим освітленням корів. У зв`язку з цим пропоную обов`язково випасати їх, забезпечувати їм тривалі прогулянки, незалежно на пори року (зима, весна, літо, осінь). У зимовий період згодовувати опромінені дріжджі, опромінювати корів ультрафіолетовим світлом і давати сіно сонячного сушіння. Годування лише грубими кормами може бути рентабельним тільки за умови збільшення в раціоні дешевого сіна належної якості, в цих випадках надої можуть підвищитися до 13–15 кг, сіна середньої якості – до 7–10 кг, а від годування сіном і ярою соломою – до 4–6 кг.

Доцільно до раціону вводити 2–3 види соковитих кормів. Даванка великих порцій коренеплодів – до 50–60 кг на добу, картоплі – до 35–40 кг, силосу – до 50–60 кг недоцільна, тому що погіршується якість молока та масла.

Враховуючи досвід наукових закладів, немає потреби навіть коровам з масою 400–500 кг і належними надоями згодовувати за добу трав`яного і кукурудзяного силосу більше 35–40 кг, якісного соняшникового – більше 25–30 кг, кормових буряків більше 35–40 кг, картоплі – до 25 кг.

Якщо в господарстві достатньо сіна, силосу, коренеплодів і зеленого корму, потрібно не так уже й багато концентратів: за надоїв близько 2000 кг у середньому за річний період 100–150 г на 1 кг молока, надоях близько 3000 кг – 150–200 г, при надоях близько 4000 кг – 200–250 г і до 300 г на 1 кг молока за надоїв до 5000 кг.

В останні роки багато господарств значно скоротили витрату концентратів, збільшивши в раціоні частку сіна та соковитих кормів і поліпшивши випасання корів на пасовищах.

Є чимало питань стосовно годування тварин, які ще потребують додаткового вивчення, проведення наукових досліджень та впровадження їх у виробництво. Домогтися здешевлення молочної продукції, поліпшення рентабельності кожного господарства – це наша мета.

Н.Я. Боцуляк,
лікар ветеринарної медицини, консультант

Годування нутрій

Нутрія – рослиноїдна тваринка. Для її вирощування практично не потрібні дорогі корми тваринного походження. Шлунково-кишковий тракт у неї добре пристосований для перетравлювання об'ємистих рослинних кормів.

За кліткового розведення на корм нутріям використовують кропиву, зелену масу кукурудзи, вику, еспарцет, люцерну, віко-вівсяну суміш, різнотрав'я, кормові і столові буряки, капусту, моркву, брукву, ріпу, турнепс та його листя, картоплю, гарбузи, кавуни, яблука, ягоди.

З-поміж концентрованих кормів їм згодовують зерно злакових, комбікорм, столові відходи. До раціону також у невеликій кількості вводять корми тваринного походження (молоко, збиране молоко, сир, м'ясо-кісткове борошно, варені субпродукти), а також кормові дріжджі. Вони охоче поїдають молюсків (анадонта, мідія).

Норми годування диференційовані в залежності від живої маси, віку та фізіологічного стану тварин. Складати раціони для нутрій у присадибному господарстві – справа мало реальна і складна, що далеко не кожному господарю під силу. Щоб нутрієвод-любитель міг правильно нагодувати своє поголів'я, наведу типові раціони дорослих тварин, підсисних нутрієнят і відлученого молодняку. Вони складені із розрахунку норм годування та забезпечення тварин всіма необхідними поживними речовинами.

Корми перед згодовуванням необхідно підготувати. Зелену масу, різнотрав'я нутріям згодовують свіжими. Зелену масу бобових, скошену при росі, потрібно трохи просушити, щоб запобігти тимпанії (здуття шлунка). Використані корми повинні бути доброякісні, чисті, свіжі, без плісняви й затхлого запаху. Силос краще згодовувати ранньою весною. Порісним і лактуючим маткам його давати не можна.

Баштанні культури, коренеплоди та фрукти перед згодовуванням добре миють, розрізають на шматочки, гнилі частини видаляють. Узимку, за великих морозів, нарізані коренебульбоплоди необхідно посипати дертю або комбікормом, щоб уникнути швидкого замерзання. Кар-

Типові раціони для нутрій, г на голову за добу

Статево-вікові групи	Зерно кукурудзи		Макуха соняшникова		Буряки кормові		Віко-вівсяна суміш		Сіно люцерни		Борошно м`ясо-кісткове		Сіль	
	літо	зима	літо	зима	літо	зима	літо	зима	літо	зима	літо	зима	літо	зима
Матки														
холості	140	125	11	14	–	210	350	–	–	21	8	6	1,5	1,5
порісні:														
перша половина	145	130	11	14	–	220	360	–	–	21	9	7	1,5	1,5
друга половина	170	153	13	17	–	255	450	–	–	25	10	8	1,5	1,5
лактуючі	150	135	11	14	–	225	375	–	–	23	9	7	1,5	1,5
Молодняк														
підсисний у віці, дні														
1–10	6	5	0,5	0,6	–	9	15	–	–	1	0,4	0,4	0,1	0,1
11–20	10	9	0,8	1	–	15	25	–	–	1,5	0,6	0,5	0,1	0,1
21–30	14	11	1	1,5	–	21	35	–	–	2	0,8	0,6	0,1	0,2
31–40	18	18	1,4	1,8	–	27	45	–	–	3	1	0,8	0,2	0,2
41–50	22	20	1,7	2,2	–	33	55	–	–	3,5	1,4	1	0,2	0,2
на вирощуванні у віці, міс.														
2–3	30	27	2	3	–	45	75	–	–	4,5	1,4	1,4	0,4	0,4
3–4	40	36	3	4	–	60	100	–	–	6	2,4	1,8	0,4	0,4
4–5	52	48	3,5	5	–	78	130	–	–	8	3	2,7	0,5	0,5
5–6	64	58	5	6	–	100	160	–	–	10	3,8	3	0,8	0,8
6–7	80	72	6	8	–	120	200	–	–	12	4,8	4	1	1

топлю можна використовувати як у сирому (але без ростків), так і у вареному вигляді.

Затхле й запліснявіле зерно, дерть та комбікорми у годівлі нутрій не використовують. Кукурудзу дають у качанах. Овес і ячмінь перед згодовуванням краще замочити в солоній воді. Взимку, якщо є можливість, частину зерна бажано згодовувати пророщеним. Макуху нутріям дають сухою і подрібненою. Нутрія полюбляє "сполоснути" корм у воді, тому її з напувалок необхідно вилити. Дерть та комбікорм краще замісити й у вигляді такого тіста давати звіркам.

Корми тваринного походження та мінеральні підкорми ретельно подрібнюють, змішують з вареною картоплею, дертю чи комбікормом. Дуже поживним кормом є кормові дріжджі. Субпродукти, рибу, кров нутріям необхідно давати у вареному вигляді.

Потрібно пам'ятати, що навіть доброякісні корми, які вводять до раціону в неправильному співвідношенні з іншими, можуть призвести до захворювання тварин. Наприклад, згодовування капустяного листя з соєвою макухою спричиняє розлад роботи шлунково-кишкового тракту й супроводжується проносом. Годування мороженими і гнилими овочами, запліснявілими й затхлими концентрованими кормами та сіном призводить до абортів, розсмоктування плодів та порушення травлення.

Переходити із зимового раціону на літній треба поступово, щоб не допустити розладу роботи шлунково-кишкового тракту. Недостатня кількість у раціоні порісної матки мінеральних солей призводить до порушення обміну речовин, абортів та інших небажаних наслідків.

Взимку корми розкладають у кормових відділеннях будиночка (клітках), а влітку у вигульній частині клітки, концентровані корми – в годівниці. Коренеплоди дають увечері, сіно та гіллячковий корм – у годівниці на ніч, а зелену траву літом дають у середині дня.

Корми, зазвичай, роздають два рази на добу. Слабких і багатоплідних самок, підсисних нутрієнят годують три рази. Під час роздачі кормів до кожного звірка необхідний індивідуальний підхід. Тваринам, котрі систематично не з'їдають задаваний корм, зменшують його кількість, а тим, які добре поїдають і ослабленим – додають.

Безумовно, що ожиріння затримує розвиток волосяного покриву, недоїдання знижує його якість: з'являється зліплюваність і потертість хутра. Одноманітна, неповноцінна годівля є причиною рідковолосистості.

Дмитро Білай,

викладач Аграрно-економічного коледжу Полтавської державної аграрної академії

Конкурс "Віртуози української кухні"

*До редакції надіслала листа **Тетяна Пиляк** з м. Енергодар Запорізької області. Пані Тетяна пише: "Читаю журнал та давно слухаю ваші передачі по радіо. Вирішила поділитися своїми простими рецептами страв. У мене троє синів і, щоб мусити їх добре поїсти, я вдаюся до різних хитрощів. Наприклад, аби з'їли яблука, я готую яблучні тортики тощо" .*

Яблучний тортик

Беру три яблука, натираю їх на великій тертушці (знімати шкоринку чи ні – залежить від ваших уподобань). До яблучної маси додаю 2–3 сирих яйця, 2 столових ложки цукру, дрібку ваніліну. Все вимішую. Хліб ріжу скибочками. Одну частину скибочки змащую маргарином або маслом, а на верхню викладаю яблучну масу. На гарячу сковороду наливаю трохи олії. Хліб викладаю на сковороду тим боком, який змащений маргарином. Накриваю кришкою і через 10–15 хв. яблучний тортик готовий. Його можна при бажанні полити варенням або сиропом. За такого підходу у домі немає черствого хліба і зіпсованих яблук.

Салат із солодкого болгарського перцю з яблуками

Треба мати: 2 кг солодкого перцю, 1 кг яблук, 500 г цибулі, 100 г меду, 40 г солі, стручок гіркого перцю.

Із яблук видалити серцевину і нарізати рівними часточками. Солодкий перець нарізати кільцями разом із серцевиною і насінням. Видалити тільки плодоніжку. Цибулю почистити і нарізати кільцями. Все перемішати, додати мед, сіль і стручок гіркого перцю. Коли виділиться сік, кип'ятити 10 хв. Розкласти по стерилізованих банках. Коли будете розкладати салат по банках, не забудьте вийняти стручок вареного гіркого перцю. Салат закатайте кришкам і переверніть догори дном.

Салат "Капуста з перцем"

6 кг капусти, 1 кг перцю, 1 кг моркви, 1 кг цибулі, 1 склянку цукру, 1 склянку оцту, 3 столових ложки солі.

У каструлі варимо оцет, цукор і сіль. Капусту шинкуємо, перець чистимо і нарізуємо уздовж соломкою. Моркву тремо на тертушці. Цибулю нарізуємо напівкільцями. Все перемішуємо у каструлі і розкладаємо по чистих підготовлених банках. Накриваємо новими поліетиленовими кришками. Зберігаємо у прохолодному місці не більше місяця. Ця капуста дуже соковита й смачна. Поки прокваситься капуста за звичайним рецептом, то ця буде як знахідка. Приготуйте, не пошкодуєте.

Смажена цвітна капуста

Треба мати одну головку цвітної капусти, 2 яйця, 1 чайну ложку приправи "Мівіна куряча", борошно, сіль за смаком.

Капусту розділити на суцвіття і відварити у підсоленій воді. Можна відварити головку капусти, а потім розділити на суцвіття. Це вже, як кому до вподоби.

Поки капуста вариться, збиваємо яйця разом з приправою "Мівіна". Капусту треба охолодити й обваляти у борошні, а потім обмокнути у клярі і обсмажити на сковороді у киплячій олії.

Подавати страву до столу можна як гарячу, так і холодну.

Салат із баклажанів "Десятка"

Треба мати: 10 великих баклажанів, 10 стручків солодкого перцю, 10 помідорів, 10 цибулин.

Готувати салат треба в емальованій каструлі і овочі викладати шарами. Баклажани розрізати вздовж приблизно на вісім частини і на чотири – впоперек. Перець почистити, розрізати на чотири частини уздовж і викласти на баклажани. На перець кладемо помідори, розрізані на 4 частини. Цибулю нарізуємо напівкільцями. І так викладаємо шарами всі овочі: баклажани – перець, помідори – цибуля і знову баклажани, перець і т.д.

Овочі заливаємо маринадом, який готуємо так: 150 г оцту, 150 г цукру, 250 г олії, 3 столових ложки солі, 6 горошин чорного перцю, 3 горошини духмяного перцю, 3 запашних лаврових листки. Все доводимо до кипіння і виливаємо в каструлю із салатом. Накриваємо кришкою і, не відкриваючи кришку й не помішуючи, варимо на помірному вогні 45 хв. Готовий салат набираємо дерев'яною ложкою зверху до низу, так, щоб у ложку потрапляло все: помідори, баклажани, перець, цибуля, і розкладаємо по підготовлених літрових банках. Стерилізуємо літрові банки, прикривши кришками, 20 хв. Маємо отримати 4–5 літрових банок салату.

Рулетики з оселедця

Треба мати: 3 оселедці, 100 г вершкового масла, 4 солодкі перці різного кольору (червоний, жовтий, зелений, білий), пакетик майонезу, яблуко, 1 столову ложку томатної пасти, 2 варених яйця, зелень, спеції за смаком.

Оселедці почистити так, щоб залишилося тільки філе без кісток. Розрізати його на три смужки так, щоб із трьох оселедців вийшло шість смужок. Солодкий перець нарізати смужками. На шматочок філе оселедця покласти шматочок вершкового масла, перець, гілочку зелені, згорнути рулетиком і закріпити шпажкою або зубочисткою. Якщо солодкого перцю немає, то можна використати моркву по-корейському. Рулетики викласти на тарілку і кожен полити соусом, який готуємо так: майонез змішуємо з томатною пастою, тертим на тертушці кислим яблуком, додаємо сіль та цукор. Вимішуємо. Соус готовий. Кожний рулетик, политий соусом, присипаємо тертим вареним яйцем, прикрашаємо зеленню. Такі рулетики прикрасять не тільки буденний стіл, але й святковий.

Паштет із свинячої голови

Свинячу голову порубати, вимочити, почистити й відварити із спеціями (сіль, перець, лавровий листок, корінці петрушки тощо) до готовності, так, щоб м'ясо відділялося від кісток. М'ясо відділити від кісток і пропустити через м'ясорубку. До вареного м'яса додати 2 кг цибулі, дрібно посіченої й обсмаженої на жирі до м'якості. М'ясо змішуємо зі спеціями (чорний духмяний перець, червоний перець, сіль, лавровий лист, смажена цибуля), вимішуємо. Цим фаршем наповнюємо підготовлені літрові банки так, щоб до горловини залишалося 4–5 см, і ставимо стерилізувати на 4 години на помірному вогні, прикривши кришками. Одразу після стерилізації їх треба закатати кришками, перевернути і укутати ковдрою. Такий паштет бажано трішки пересолити, щоб краще зберігався. Паштет можна використовувати як начинку до пирогів, додавши в нього варені яйця, відварений рис або гречку.

Качка в тісті

Качку, а якщо качки немає, то можна використати і курку, вимити, витерти, змастити спеціями (часник, перець, сіль, карі), начинити шматочками яблук і зашити. Замісити тісто, як на вареники, або використати готове листкове тісто. Загорнути у тісто качку, защипнути краї і поставити на деко запікати при температурі 180°С. Качка, залежно від розміру смажиться 2–2,5 год., а курка – 1–1,5 год. Треба слідкувати, щоб не підгоріло, і вчасно прикрити фольгою або пергаментним папером. Ви отримаєте чудову страву – і м'ясо, і хрусткий хлібець, що у деяких місцях набрався соку.

Пиріжки з різними начинками

Щоб приготувати універсальне тісто на пиріжки з різними начинками, треба мати 3 склянки борошна, 1 пачку (250 г) маргарину, 1 склянку сметани, 1 яйце, 0,5 чайної ложечки соди, погашеної оцтом, сіль за смаком.

Замішуємо тісто, ретельно місимо і розкачуємо у тонкий пласт. Вирізаємо чашкою, діаметром трохи більшою за склянку кружечки, кладемо начинку, защипуємо краї. Щоб тісто краще розкачувалося, його можна залишити на годину у холодильнику. Підготовлені пиріжки викладаємо защипом донизу на деко, змащуємо збитим яйцем або молоком і випікаємо у гарячій духовці.

Для начинки можна використати гречану або рисову кашу, варені та подрібнені яйця із зеленню або м'ясний паштет.

Торт "Лимонний"

Треба мати: 400 г борошна, 100 г маргарину або масла, 3 яєчних білки, склянку цукру, 1 чайну ложку амонію, цедру одного лимона, пропущену через м'ясорубку

Замісити тісто, як на вареники, розділити на 4 частини, розкачати на коржі і спекти в духовці.

А тим часом приготувати крем: 2 склянки води, 2 склянки цукру, подрібнену серцевину лимону без кісточок варити 5 хв. Дві столові ложки крохмалю розвести трьома жовтками, додати трохи води і вилити в каструльку з цукром та лимоном. Варити 3–5 хв. Змастити теплі коржі гарячим кремом. Так торт дуже швидко просякне. Охолодити й прикрасити за своїми уподобаннями.

Десерт "Груші у винному соусі"

Треба мати: 5–6 груш, 100 г будь-якого білого вина (краще десертного), 100 г густої сметани, 100 г цукрової пудри, 1–2 ложки вершкового масла.

Груші почистити від шкоринки, розрізати на 4 частини і видалити серцевину. Розтопити масло, рівномірно висипати на сковороду цукрову пудру, покласти груші. На помірному вогні тримати груші, поки не підрум'яняться. Полити вином і тушкувати під кришкою 5 хв. Зняти з вогню і полити сметаною. Обережно розкласти шматочки груш у порційні тарілочки й полити кожну порцію винним соусом із сковороди. Прикрасити можна, якщо є, грушевими цукатами. Подавати до столу охолодженими.

***

До редакції надійшов лист із Бєлорусі з міста Новополоцьк від Венедикта Дем'яновича Гриньова. Він пише: "Чи знаєте ви, що ваш журнал читають і в Бєлорусі? У мене збереглися примірники журналу ще за 1989 рік.

Вирішив надіслати вам на конкурс "Віртуози української кухні" рецепт білоруського струделя з маком та медом. Якщо сподобається, то надрукуйте, рецепт цей давній, не новий."

Замісити тісто на опарі. В макітрі розтерти цукор і мак. Додати мигдаль, мед. Розкачати пухке тісто на корж, густо змастити маковою начинкою з медом і мигдальними горішками. Потім скрутити руркою пиріг, крученики викласти на деко... Запікати у гарячій духовці до готовності.

Смачного всім!

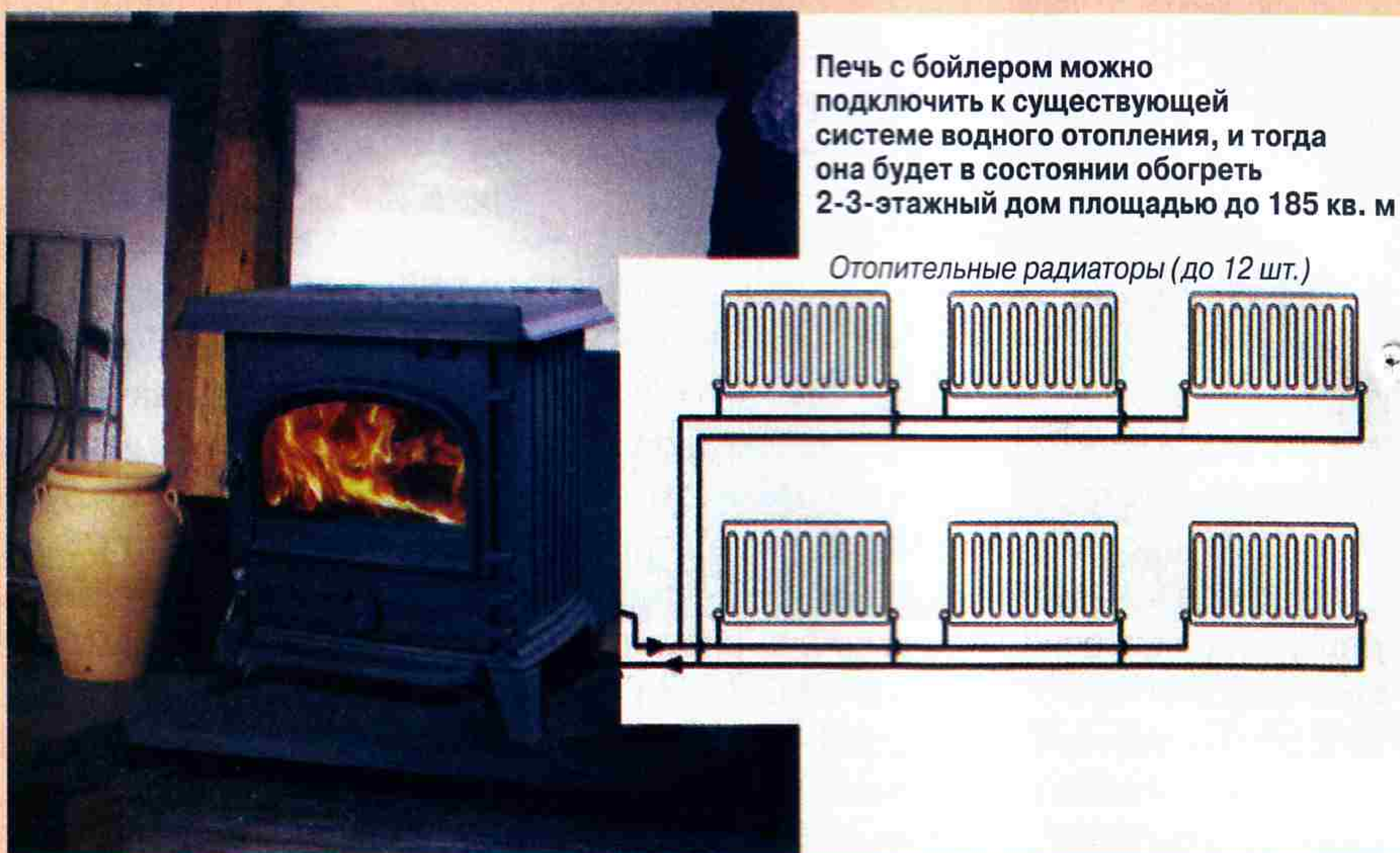
Как сэкономить на отоплении?

В августе сего года читатели уже получили платежки за газ с новыми тарифами и, наверное, слышали о том, что правительство планирует еще раз повысить цены на газ на 50% весной следующего года.

Для многих людей, особенно пенсионного возраста, такие дополнительные расходы на отопление стали тяжелым бременем, ведь рост пенсий и зарплат не поспевает за расходами.

Одним из вариантов снизить расходы на отопление и застраховать себя от неприятных неожиданностей (замена лопнувших при замерзании труб, радиаторов), связанных с возможными перебоями в подаче газа, электроэнергии является установка чугунных отопительных печей, работающих на местном топливе (дрова, уголь, торф, отходы деревопереработки и сельхозпереработки, топливные брикеты).

Есть модели печей, которые могут комплектоваться бойлерами и термостатом, все модели – длительного горения, работают на любом доступном местном топливе – дровах, угле, торфе, брикетах. Печи имеют классический английский дизайн и украсят помещение даже с дорогой отделкой. Выпускаются различной мощности – можно подобрать и для маленького домика, и для большого коттеджа. Печь с бойлером можно подключить к существующей системе водяного отопления и тогда она может обогреть 2-этажный дом площадью до 185 квадратных метров. Срок службы печи – более 10 лет, так как они изготовлены из высококачественного чугуна.



Печь с бойлером можно подключить к существующей системе водного отопления, и тогда она будет в состоянии обогреть 2-3-этажный дом площадью до 185 кв. м

Топливо для печи можно летом запасти на весь отопительный сезон, по минимальной цене и сберечь таким образом семейный бюджет. Если в доме есть печь и запас дров, вас не испугает новое повышение цен на газ.

Печка не требует ни газа, ни электроэнергии и способна спасти жильцов от холода, а систему отопления – от размораживания в случае прекращения подачи газа или электричества. Имеет экономический смысл использовать ее и при наличии в доме газового котла, так как даже одна ежедневная протопка печи может снизить расходы на газ в 2–3 раза.

Само по себе использование чугунных печей для отопления – не ново, и для некоторых читателей вызовет неприятные ассоциации и воспоминания о чадящих, прожорливых устройствах-буржуйках, неэффективных в использовании и опасных возможностью отравления угарным газом, к тому же не отличающихся элегантным дизайном.

Высокие требования европейских потребителей привели к изменениям в конструкции печей. Она стала безопасной и учитывает последние достижения технической мысли в печном деле. Производитель гарантирует, что выбросы СО не превысят 0,3%, это соответствует требованиям Евросоюза.

Второе – повысился коэффициент полезного действия, он не менее 70%. Т.е. тепло от сгорания топлива используется эффективно, оно не вылетает в трубу, а греет помещение. Наличие бойлера позволяет эффективно распределить тепло по дому.

Третье – удобство, сроки и стоимость монтажа. Печь поставляется в собранном и готовом к эксплуатации виде, для монтажа не требуется изготовление дорогого портала, как для камина, а тепловая эффективность бойлерной печи намного выше. Печи имеют фланцы для верхнего или бокового подключения к дымоходу. С целью экономии монтаж печи может осуществляться самим покупателем.

Четвертое – возможность эффективного сжигания различных видов местного топлива: дрова, уголь, брикеты, торф.

В качестве полезного аксессуара для печей мы предлагаем станок для колки дров – дровокол. Станок легко перевозится по двору и устанавливается в любом удобном месте. В случае необходимости разбирается и транспортируется в багажнике легкового автомобиля. Особенно рекомендуем пожилым людям. Один станок-дровокол за день может наколоть несколько машин дров, чего достаточно на зиму для нескольких домовладений. Дровокол можно взять в аренду, например на 1 день, попробовать в работе: понравится, тогда покупаете, есть сомнения – можно вернуть.

Осенью 2010 года проводится рекламная акция – покупателям печей и дровоколов из регионов – бесплатная доставка. Спешите. Количество акционных товаров ограничено .

Подробности можно почитать на сайте www.metalcraft.ua,
звоните +380954671481, 044-4522839, приезжайте, г. Киев, ул. Депутатская, 7.

Вітаємо переможців!

30 серпня 2010 року у черговий раз відбувся розіграш призів "Передплата-2010" за талонами, надрукованими у № 5 за 2010 р. У конкурсі взяли участь 1138 читачів, які вчасно надіслали талон до редакції.

Високоякісне насіння овочевих культур та добірку цікавої і корисної літератури від редакції журналу "Дім, сад, город" одержать такі читачі:

1. ***Авраменко Володимир Назарович,*** *с. Пантазіївка Кіровоградської обл.*
2. ***Афоніна Раїса Григорівна,*** *смт Новооржицьке Полтавської обл.*
3. ***Барнашевська Галина Ярославівна,*** *с. Бабухів Івано-Франківської обл.*
4. ***Богданова Галина Юріївна,*** *м. Київ.*
5. ***Бондарєва Діна Іванівна,*** *м. Новоазовськ Донецької обл.*
6. ***Бондарчук Анастасій Наумович,*** *с. Громівка Херсонської обл.*
7. ***Бурлаченко Олена Гаврилівна,*** *с. Хлібодарівка Херсонської обл.*
8. ***Васильченко Олексій Олексійович,*** *с. Красний Колядин Чернігівської обл.*
9. ***Вишнівський Петро Марцінович,*** *с. Карабачин Житомирської обл.*
10. ***Войтюк Надія Іванівна,*** *смт Березнегувате Миколаївської обл.*
11. ***Воронюк Сергій Пантелійович,*** *с. Писарівка Одеської обл.*
12. ***Гераймович Василь Григорович,*** *с. Калинівка Житомирської обл.*
13. ***Грамотіна Аліна Олександрівна,*** *с. Різуненкове Харківської обл.*
14. ***Домбровська Людмила Володимирівна,*** *м. Кременець Тернопільської обл.*
15. ***Кінаш Степан Романович,*** *с. Буньковичі Львівської обл.*
16. ***Кіндрат Анна Миронівна,*** *с. Рогачин Тернопільської обл.*
17. ***Коваленко Віктор Іванович,*** *с. Новодар'ївка Луганської обл.*
18. ***Ковбасюк Федір Тихонович,*** *м. Хмельницький.*
19. ***Комарук Раїса Нестерівна,*** *м. Ковель Волинської обл.*
20. ***Корчаба Віталій Степанович,*** *м. Рівне.*
21. ***Косупа Микола Андрійович,*** *с. Чернявка Вінницької обл.*
22. ***Косяк Анна Павлівна,*** *с. Лозуватка Дніпропетровської обл.*
23. ***Кравцова Людмила Михайлівна,*** *с. Роївка Дніпропетровської обл.*
24. ***Кравченко Ганна Борисівна,*** *с. Литвинівка Черкаської обл.*
25. ***Кривенко Ніна Петрівна,*** *с. Березовське Луганської обл.*
26. ***Кугот Борис Опанасович,*** *м. Сміла Черкаської обл.*
27. ***Куцан Федір Дмитрович,*** *м. Сіверськ Донецької обл.*
28. ***Ламінська Інга Вікторівна,*** *с. Петропавлівка Миколаївської обл.*
29. ***Левицький Віктор Іларіонович,*** *смт Вапнярка Вінницької обл.*
30. ***Ляшенко Ніна Арсеніївна,*** *с. Ониськове Одеської обл.*
31. ***Мазур Жана Володимирівна,*** *с. Великий Митник Вінницької обл.*
32. ***Маньо Ганна Василівна,*** *с. Сойми Закарпатської обл.*
33. ***Мар'ян Тамара Миколаївна,*** *с. Червоне Сумської обл.*
34. ***Матіяш Тамара Андріївна,*** *с. Оноківці Закарпатської обл.*
35. ***Маркевич Лариса Олександрівна,*** *с. Тинне Рівненської обл.*
36. ***Найда Микола Дмитрович,*** *с. Реваківці Чернівецької обл.*
37. ***Новосад Леся Антонівна,*** *с. Гаї Львівської обл.*
38. ***Палій Олександр Степанович,*** *с. Пурпурівка Кіровоградської обл.*
39. ***Похил Володимир Семенович,*** *м. Хорол Полтавської обл.*
40. ***Соколенко Ірина Вадимівна,*** *м. Севастополь АР Крим.*
41. ***Стадніченко Ольга Олексіївна,*** *с. Шамраївка Полтавської обл.*
42. ***Трохименко Наталія Валентинівна,*** *смт Бабанка Черкаської обл.*
43. ***Федорчук Микола Максимович,*** *с. Вовківці Хмельницької обл.*
44. ***Ханас Степан Юрійович,*** *м. Коломия Івано-Франківської обл.*
45. ***Чмут Людмила Григорівна,*** *с. Вербівка Харківської обл.*
46. ***Чуйко Валентина Іллівна,*** *м. Кролевець Сумської обл.*
47. ***Швець Віктор Олексійович,*** *с. Сухолиси Київської обл.*
48. ***Щербань Віталій Васильович,*** *с. Кам'янка Чернівецької обл.*
49. ***Юхимчук Надія Леонідівна,*** *с. Рачин Волинської обл.*
50. ***Ярмоленко Григорій Іванович,*** *смт Талалаївка Чернігівської обл.*

У номері:

„ДІМ, САД, ГОРОД“
виробничо-практичний журнал
№ 10, жовтень, 2010 р.
Головний редактор **М. І. Халимоненко**
Головний художник **Т. П. Колодницька**
Заступники головного редактора **Б. К. Донгаш, І. Ф. Куштенко**
Зав.відділами **А.М.Капітульська, О.В.Кисленко**
Літературний редактор **А.М.Капітульська**
Дизайн, верстка **Н.Х.Дець**
Комерційний директор **Г.А.Донець**,
Реклама **Н.В.Васильєва**,
тел.: (044) 222-93-17,
тел.: (044) 223-38-17,
E-mail:vgt@i.com.ua
Оголошення **О.К.Шевченко 223-22-58**
E-mail:reclama@dimsadgorod.com
Розповсюдження, маркетинг **Т. І. Лазебник**
тел.: 223-22-58, 221-68-08
E-mail: lazebnik@dimsadgorod.com
www.dimsadgorod.com

Видання зареєстровано, серія КВ, № 3536 від 3.10.98
Підписано до друку 21.09.2010 р.
Загальний тираж 141 035 прим.
Ціна договірна.
Адреса редакції та видавця: вул. Академіка Заболотного, 19, Київ, 03680, МСП-680.
Тел.: (044) 223-69-11, (044) 223-69-12, факс/автомат: 223-22-59
E-mail: dsg@dimsadgorod.com

Комп'ютерний набір, верстку зроблено у редакції журналу «Дім, сад, город».
Надруковано у друкарні Видавничий Дім "Високий замок".
м. Львів, вул. Вол. Великого, 2.
Тел.: (032) 237-47-02

Передплатні індекси комплектів журналів у складі:

«Дім, сад, город» + «Виноград. Вино» — 22430.
«Дім, сад, город» + «Квіти України» — 22431.
«Дім, сад, город» + «Яблунька» — 22432.
«Дім, сад, город» + «Будьмо здорові» — 22433.
«Дім, сад, город» + «Пасіка» — 22434.
«Дім, сад, город» + «Бібліотека «Дім, сад, город» — 21869.
«Дім, сад, город» + «Календар садівника і городника» — 90245.
«Дім, сад, город» + «Чумацький шлях» — 98881.

Індекс 74142 ISSN 1814—4357 Дім, сад, город. №10, 2010. 1—48 с. Ціна договірна